

Zitronenrolle selbstgemacht: So gelingt das erfrischende Rezept!

Entdecken Sie ein köstliches Rezept für eine Zitronenrolle, ideal zum Nachbacken. Anleitungen, Zutaten und Tipps für den perfekten Genuss.

Bayern, Deutschland -

Die Zitronenrolle ist ein beliebtes Rezept für Naschkatzen und Kuchenliebhaber, das sowohl durch seinen erfrischenden Geschmack als auch durch seine ansprechende Optik überzeugt. In den letzten Tagen wurde das Rezept in verschiedenen Variationen in Online-Kochschulen und -Blogs geteilt.

Eine detaillierte Anleitung zur Herstellung einer Zitronenrolle wurde von **BR Fernsehen** veröffentlicht. Dabei wird die Rolle mit einer Dekormasse zubereitet, die Puderzucker, Mehl, Eiweiß und Butter enthält. Diese Mischung wird mit verschiedenen Lebensmittelfarben eingefärbt und auf Backpapier gespritzt, um die typische Optik zu erreichen.

Zutaten und Zubereitung

Die Biskuitroulade besteht aus 4 Eiern, 100 g Zucker, 70 g Mehl und 30 g Stärkemehl sowie Öl. Zunächst werden die Eier getrennt, das Eigelb wird mit einem Drittel des Zuckers, während das Eiweiß mit zwei Dritteln des Zuckers und einer Prise Salz aufgeschlagen wird. Die beiden Massen werden miteinander vermengt, ehe das Mehl-Stärke-Gemisch untergehoben und das Öl untergerührt wird.

Ein weiteres Rezept für eine Zitronen-Biskuitrolle findet sich auf **Marcel Paa**. Hierbei wird ebenfalls eine Dekormasse verwendet, die aus weicher Butter, Lebensmittelfarbe, Zucker, Eiweiß und Weißmehl besteht. Die Zubereitung ähnelt stark dem Rezept von BR Fernsehen, wobei hier zusätzlich Zubereitungszeiten und Nährwerte angegeben sind.

Für die Füllung beider Varianten wird eine Mischung aus Mascarpone, Sahne, Vanillezucker sowie dem Saft und der Schale einer Zitrone verwendet. Das Resultat ist eine luftige und fruchtige Rolle, die sowohl frisch als auch bei Festlichkeiten serviert werden kann.

Die recipes beider Quellen bieten eine gute Grundlage für Köche, die ihr Geschick im Backen testen möchten, und versprechen ein köstliches Ergebnis.

- Übermittelt durch **West-Ost-Medien**

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Bayern, Deutschland
Quellen	• nag-news.de • www.br.de • www.marcelpaa.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at