

Orangeröllchen

Zutaten:

Teig:

3 Eigelb
30 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 TL geriebene Zitronenschale
3 Eiweiß
1 Prise Salz
30 g Zucker
50 g Mehl
15 g Speisestärke

Orangencreme:

1 Blatt Gelatine
2 EL Grand Marnier oder Rum
40 ml Orangensaft
1 TL geriebene Orangenschale
90 g Puderzucker
30 ml Weißwein
250 ml geschlagene Sahne

Puderzucker zur Dekoration

Zubereitung:

Den Backofen vorheizen.

Für den Teig Eigelb und 30 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale schaumig rühren. Das Eiweiß mit Salz anschlagen und mit 30 g Zucker zu Schnee schlagen.

Die Eigelbmasse mit dem Eischnee mischen, dann Mehl und Speisestärke mischen und mit einem Kochlöffel unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Backpapier in der Hälfte teilen. Die Masse fingerdick auf eine Hälfte des Backbleches auftragen und sofort backen (die andere Hälfte frei lassen).

<i>Einstellungen:</i>	Ober-/Unterhitze
<i>Temperatur:</i>	180 Grad
<i>Zeit:</i>	ca. 12 Minuten

Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen, das heiße Biskuit auf das Tuch stürzen, das Papier abziehen und den Rouladenboden zur Rolle wickeln, auskühlen lassen.

Für die Orangencreme die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen.

Die Gelatine ausdrücken und mit Grand Marnier in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen. Orangensaft, Orangenschale, Puderzucker und Weißwein dazugeben, auf 10 Grad abkühlen und unter die geschlagene Sahne heben. Die Creme etwa 5 Minuten in den Kühlschrank geben.

Nun die Biskuitrolle öffnen, Orangencreme auf die Biskuitplatte streichen, diese einrollen und mit Puderzucker bestreuen.