



## Erfrischende Biskuitrolle mit Zitronen Himbeer-Füllung

Zutaten:	Zubereitung:
5 Eiweiß 75 g Zucker 1 Vanillezucker	Zu steifem Schnee schlagen, den Zucker einrieseln lassen.
5 Eigelb ½ Zitrone, davon die abgeriebene Schale	Verrühren und unter die Eiweißmasse heben.
100 g Mehl	Auf die Masse sieben, unterheben → es dürfen keine Mehlklümpchen mehr vorhanden sein.
Den Teig auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen und bei <b>190 - 200 Grad 10 - 12 Minuten</b> hell/feucht abbacken. Den Kuchen sofort vom heißen Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.	
2 B. Sahne 2 P. Vanillezucker ½ Zitrone, davon die abgeriebene Schale	Steif schlagen mit Vanillezucker und Zitronenschale, auf die erkaltete Biskuitplatte aufstreichen.
300 g Gefrorene Himbeeren	Auf der Sahne verteilen und die Rolle mit Hilfe des Backpapier aufrollen.

