

Rhabarber-Roulade

Zutaten

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Kühl stellen: ca. 4 Stunden

Für ca. 10 Stück

Backpapier

Biskuit:

4 Eier, Eiweiss und Eigelb getrennt

1 Prise Salz

90 g Zucker

1 Zitrone, abgeriebene Schale

90 g Mehl

½ TL Backpulver

Füllung:

0,5 dl Apfelsaft

½ TL Agar Agar (4 g)

75 g Zucker

1 TL Vanillezucker

1 EL Zitronensaft

150 g Quark

1,5 dl Rahm, steif geschlagen

300 g Rhabarberkonfitüre

Puderzucker, gehackte Pistazien und
Zitronenmelisse zum Garnieren



Zubereitung

1. Biskuit: Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen, schlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb und Zitronenschale kurz darunterrühren. Mehl und Backpulver dazusieben, sorgfältig darunterziehen. Die Masse auf dem vorbereiteten Blech ca. 30×40 cm ausstreichen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 8-10 Minuten backen. Biskuit samt Backpapier auf den Tisch gleiten lassen. Sofort mit dem umgekehrten Blech zudecken, darunter auskühlen lassen.
2. Füllung: Apfelsaft mit Agar Agar unter Rühren aufkochen, 1-2 Minuten köcheln. Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft daruntermischen. Quark beifügen, glattrühren. Rahm sorgfältig darunterziehen.
3. Biskuit auf ein neues Backpapier stürzen, oberes Backpapier entfernen. Rhabarberkonfitüre auf dem Biskuit verstreichen, Quarkmasse daraufgeben, glatt streichen und Biskuit satt aufrollen. In Backpapier gewickelt 2-3 Stunden zugedeckt kühl stellen. Vor dem Servieren garnieren.