Möhrenrolle mit Zitronencreme

Möhrenkuchen hier mal als Biskuitrolle mit einer feinen Zitronencreme als Füllung.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 10 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 2 Eier
- 150 g feinster Zucker
- 120 g Mehl
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1 TL Ingwer, gemahlen
- 1 Prise Vanillepulver
- 1 Prise Salz

1 TL Backpulver
1 TL Natron (
50 ml Rapsöl
80 g Möhren, fein gerieben

Für die Füllung

75 g weiche Butter
90 g Puderzucker
1 Prise Vanillepulver
300 g Frischkäse
Abrieb 1 Bio-Zitrone
1, 5 EL Zitronensaft, frisch gepresst

Außerdem

Feiner Zucker (um den Kuchen darauf zu stürzen)
Minze-Blätter und gehackte Pistazien für die Deko

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 225°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen oder eine Biskuitrollen-Silikonform einfetten.
3. Die Eier mit dem Zucker zusammen schaumig aufschlagen.
4. In einer separaten Schüssel alle trocknen Zutaten für den Teig gründlich mischen und vorsichtig unter die Eier-Zucker-Mischung heben. Anschließend Öl und die geriebenen Möhren dazugeben und ebenfalls unterheben, so dass ein glatter Teig entsteht.
5. Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech/in der Form verteilen und glattstreichen.
6. Den Teig ca. 8-10 Minuten in der Ofenmitte backen.
7. Etwas Zucker auf ein sauberes Geschirrtuch oder einem Bogen Backpapier

streuen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, auf das Geschirrtuch/Backpapier stürzen. Vorsichtig die Rückseite vom Backpapier/der Form lösen. Den Kuchen mit dem Geschirrtuch/Backpapier aufrollen und abkühlen lassen.

8. Für die Füllung die Butter kurz aufschlagen, dann den Zucker und das Vanillepulver dazugeben und eine Minute weiter schlagen.
9. Frischkäse, Zitronenabrieb und Zitronensaft hinzufügen und alles zu einer fluffigen Creme aufschlagen.
10. Den abgekühlten Kuchen vorsichtig entrollen, die Creme darauf verteilen, wieder aufrollen und mit dem Schluss nach unten auf einen Kuchenteller legen.
11. Mit Minze-Blättern und gehackten Pistazien dekorieren. Bis zum Servieren kühl stellen.