

## „Januar“

### Biskuitrolle

mit Zitrone und Mascarpone  
Backofen 225°C, Heissluft 200°C

3 Eier  
190 g Zucker (2 dl)  
60 g Weissmehl (1 dl)  
Maizena (1 dl)  
½ TL Backpulver  
1 TL Vanille-Zucker  
1 TL Kardamom

Ei und Zucker schaumig rühren.  
Weissmehl gemischt mit Backpulver,  
Maizena, Vanille-Zucker und Kardamom  
mischen und dann vorsichtig in die Ei-Mischung einrühren.  
Den Teig auf ein 30 x 40 cm grosses Backblech, bedeckt mit  
Backpapier, ausbereiten.

Ca. 7 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Den Kuchen auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen.  
Das Backpapier von dem Kuchen entfernen. Das geht am  
einfachsten, indem man es mit Wasser bepinselt.

Den Vollrahm fest schlagen.

Der Mascarpone mit der Lemon Curd und die Schale und den Saft  
von der Zitrone mischen.

Dann vorsichtig die Frischkäse-Mischung mit dem geschlagenen  
Vollrahm einrühren.

Die Füllung verteilen und die Beeren leicht eingedrückt in die Füllung  
verteilen.

Den Kuchen zusammen-  
Den äusseren Rand der  
und den Biskuitrolle



Füllung:  
3 dl Vollrahm  
250 g Mascarpone  
1,5 dl Lemon Curd  
1 Zitrone  
Frische Beeren

rollen.  
Rolle nach unten legen  
abkühlen lassen.

