



## ZITRONENVERBENEN-ROULADE

### Zutaten:

Teig: 6 Eier, 6 EL Wasser, 18 dag Zucker, 15 dag Mehl

Fülle: 400 ml Milch, 25 g Vanillepuddingpulver, 2 Eigelb, 30 g Butter,  
70 g Zucker, 2 EL Zitronenverbeneblätter, etwas Salz, 4 Blatt Gelatine,  
400 ml Schlagobers

### Zubereitung:

- Biskuit zubereiten: Eiklar zu steifem Schnee schlagen, mit der ganzen Zuckermenge ausschlagen, Dotter leicht einrühren und Mehl unterheben
- Masse auf ein Blech mit Backpapier streichen, bei Heißluft 170 - 180° C ca. 10 min backen
- auf ein bezuckertes Geschirrtuch stürzen, Papier abziehen, einrollen
- für die Füllung etwas Milch mit Puddingpulver und den Eigelben verrühren
- inzwischen die restliche Milch mit Butter, Zucker, Salz und Zitronenverbeneblättern aufkochen und 5 min ziehen lassen
- durch ein Sieb passieren und noch einmal mit dem Puddingpulvergemisch aufkochen
- Gelatine in kaltem Wasser aufweichen und in der warmen Creme schmelzen
- Creme abkühlen lassen und steif geschlagenes Schlagobers unterheben, anziehen lassen
- Biskuitroulade mit  $\frac{3}{4}$  der Creme füllen, einrollen, mit der restlichen Creme einstreichen

