



Möhrenrolle mit Zitronencreme

Ergibt: 12 Stücke

Zutaten:

Für den Biskuit

125 g Möhren (gerieben gewogen)
5 Eier
1 Prise Salz
150 g Erythrit
100 g Mehl
20 g Speisestärke
1 ½ TL Backpulver
½ TL Zimt
½ TL Vanilleextrakt

Für die Füllung

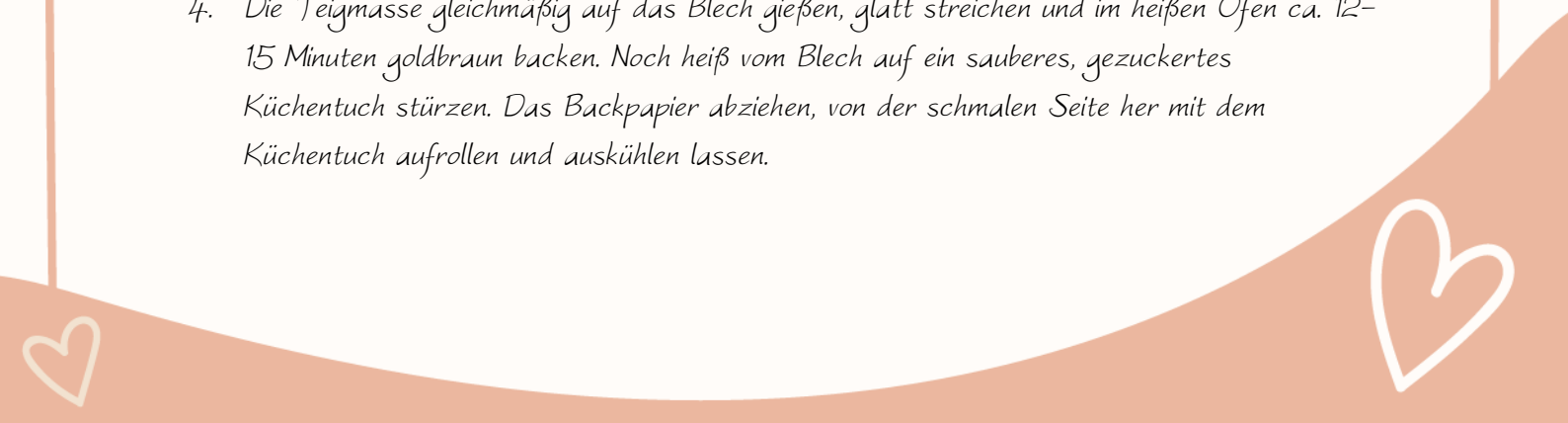
1 Bio-Zitrone
250 g Magerquark
175 g Frischkäse, fettarm (bis 3 % Fett)
75 g Erythrit-Puderzucker
4 TL San Apart

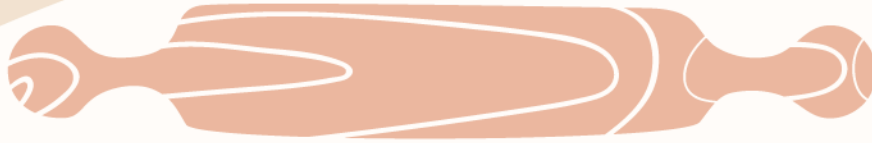
Für die Deko

Erythrit-Puderzucker zum Bestreuen
Marzipanmöhren

Zubereitung:

Biskuit

1. Den Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180 °C) und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
 2. Die Möhren schälen und fein raspeln.
 3. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Erythrit schaumig rühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, über die Eigelbmasse sieben und unterziehen. Die Möhren, den Zimt und die Vanille unterheben. Ganz zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
 4. Die Teigmasse gleichmäßig auf das Blech gießen, glatt streichen und im heißen Ofen ca. 12-15 Minuten goldbraun backen. Noch heiß vom Blech auf ein sauberes, gezuckertes Küchentuch stürzen. Das Backpapier abziehen, von der schmalen Seite her mit dem Küchentuch aufrollen und auskühlen lassen.
- 



Füllung

5. Die Zitrone heiß abwaschen und trocken tupfen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen.
6. Den Magerquark und Frischkäse zusammen mit dem Zitronensaft und dem Zitronenabrieb sowie dem Erythrit-Puderzucker verrühren, dabei das San Apart nach und nach zufügen.

Fertigstellung

7. Die Biskuitplatte aufrollen, mit der Füllung bestreichen und wieder einrollen.
8. Kurz vor dem Servieren etwas Erythrit-Puderzucker darüberstreuen und nach Belieben, z. B. mit Marzipanmöhren, verzieren.

