


**NÄHRWERTE  
pro Stück:**

Brennwert	127 kcal
Kohlenhydrate	8,1 g
Eiweiß	12 g
Fett	2,5 g

# OSTER ZITRONEN-BISKUITROLLE

## ZUTATEN für 12 Stücke:

Für den Biskuit:

- 50 g WEIDER Gold Whey Vanille
- 4 Eier
- 100 g Erythrit
- 2 Zitronen
- 100 g Buttermilch
- 1 TL Backpulver
- 100 g Dinkelmehl

Für die Füllung:

- 25 g WEIDER Protein 80Plus Citro-Quark
- 350 g Skyr Natur
- 50 g Erythrit
- 10 g Mohn
- 150 ml Sahne (light)

## ZUBEREITUNG:

1. Eier trennen. Das Eigelb mit 8 EL Zitronensaft und Zitronenabrieb, Buttermilch und Erythrit schaumig rühren. Mehl mit dem Gold Whey und Backpulver mischen, über das Ei-Gemisch sieben und gut verrühren.
2. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unter den Teig heben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) etwa 12-15 min. backen.
3. Nach dem Backen die Biskuitplatte mit einem leicht angefeuchtetem Stück Backpapier bedecken und zusammen mit den Backpapier-Stücken (oben und unten) von der langen Seite vorsichtig zu einer Rolle formen und in den Kühlschrank stellen.
4. Schlagsahne aufschlagen. Skyr, Protein 80Plus, Erythrit und Mohn in einer Schüssel vermengen. Die Sahne vorsichtig unterheben.
5. Den ausgekühlten Biskuitteig entrollen, das Backpapier entfernen und die Füllung darauf verstreichen. Den Teig wieder vorsichtig aufrollen und in Frischhaltefolie wickeln. Etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

