Lebkuchenroulade mit Orangencreme

Eine besondere Leckerei für die weihnachtliche Kaffeetafel! Die Kombination aus Lebkuchenbiskuit und zarter Creme mit fruchtigen Orangenstücken bringt nicht nur Tortenliebhaber ins Schwärmen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp

Für den Biskuit:
5 Eier (Gr. L), getrennt*
100g Puderzucker
1 P.Vanillezucker
110g helle glutenfreie Mehlmischung
20g Kakao
1,5 TL Lebkuchengewürz
1/2 P. Backpulver

Für die Füllung:
250g Frischkäse (ggf. laktosefrei)
200ml Sahne (ggf. laktosefrei)
75g Puderzucker
2 Orangen

Zur Dekoration:
Schlagsahne
Puderzucker zum Bestäuben

Marzipan-Sterne

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Kakao, Lebkuchengewürz und Backpulver auf die Eidottermasse sieben, aber noch nicht verrühren! Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Nun alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 Minuten backen.
2. Den fertigen Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und sofort mitsamt dem Geschirrtuch aufrollen. Auskühlen lassen.
3. Die Orangen filetieren. Zur Dekoration einige Orangenspalten zurückbehalten. Die restlichen Orangenspalten klein schneiden und in einem Sieb abtropfen lassen.
4. Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Frischkäse mit Puderzucker mit dem Kochlöffel verrühren und die Sahne unterheben.
5. Den Biskuit vorsichtig auseinanderrollen und mit der Creme bestreichen. Die Orangenstücke gleichmäßig darauf verteilen.
6. Biskuit vorsichtig aufrollen und auf eine Kuchenplatte legen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Sahnetuffs, Orangenspalten und Marzipan-Sternen dekorieren.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Fruktosearm – Tipp: Für den Biskuit anstatt Puderzucker 120g Getreidezucker (z.B. von Navitalo) verwenden. Vanillearoma oder Vanilleextrakt anstatt Vanillezucker verwenden. Für die Füllung 50g Reissirup und 50g Getreidezucker verwenden. Orangen durch Clementinen ersetzen. Zur Dekoration die Rolle mit Zimt bestäuben und mit Sahnetuffs und Clementinen-Spalten verzieren.

Milchfrei – Tipp: Der Biskuit ist milchfrei. Für die Füllung veganen Frischkäse-Ersatz auf Sojabasis verwenden. Sahne durch einen aufschlagbaren Sahneersatz auf Reis- oder Kokosbasis tauschen, ebenso für die Dekoration.

rezepte-glutenfrei.de