



## Mohnroulade mit Mandarinencreme

### Zutaten:

- 4 Eier
- 4 EL Wasser
- 150 g Staubzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Maizena (Maisstärke)
- 1 TL Backpulver
- 100 g Mohn gerieben

### Creme:

- 3 Blatt Gelatine
- 2 Dosen Mandarinspalten, 175g Nettogewicht
- 1 EL Zitronensaft
- 250 ml Schlagobers (Sahne)
- ca. 80 g Staubzucker
- 250 g Topfen (Quark)
- 200 g Griechisches Joghurt

Staubzucker zum Bestreuen

Papier für das Blech

### Zubereitung:

Das Backrohr auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen; ein Backblech mit Papier auslegen.

Für das Biskuit die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz kurz anschlagen. 4 EL Wasser und den Zucker dazugeben und richtig steif schlagen. Das Eigelb einzeln unterrühren. Die Stärke mit dem Mohn und dem Backpulver versieben und unter die Masse heben.

Die Masse gleichmäßig auf das Backpapier streichen und im vorgeheizten Rohr ca. 12 Minuten backen.

Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und das Papier vorsichtig abziehen. Biskuit mit Staubzucker bestreuen und mitsamt dem Geschirrtuch einrollen und ca. 1 Stunde auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandarinspalten gut abtropfen lassen und einige Stück für die Verzierung beiseitelegen. Schlagobers (Sahne) aufschlagen. Topfen, Staubzucker, 1 EL Zitronensaft und Joghurt glatt verrühren. Gelatine auflösen und mit 3 EL der Creme rasch verrühren und zur restlichen Creme geben. Das geschlagene Schlagobers unterheben. Ca. 5 EL der Creme für die Deko auf die Seite geben. Am besten gleich in einen Spritzsack mit Tülle eurer Wahl füllen, und in den Kühlschrank legen. Den Rest der Creme vorsichtig mit den Mandarinstücken vermengen. Biskuitrolle aufrollen und die Mandarinencreme gleichmäßig auf das Biskuit streichen. Das Biskuit mit Hilfe des Tuches wieder einrollen. Die Mohnrolle mit Mandarinencreme mit Mandarinen garnieren, mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

**[www.gudrunvonmoedlig.at](http://www.gudrunvonmoedlig.at)**