

BAMBOOZIE COCKTAIL ROLLE

Düfte kann man nicht schmecken? Von wegen. Erlebe die scheinbar unsinnige aber irgendwie auch erfrischend leckere Kombination aus Minze und Lemon-Curd mit einem Hauch von Matcha. Wenn dich das an einen Cocktail erinnert: Das ist absolut gewollt ☺



ZUTATEN

Für den Biskuit-Boden

- 5 Eier
- 125 g Zucker
- 100 g Mehl
- 25 g Matcha-Pulver
- Grüne Lebensmittelfarbe nach Belieben

Für das Lemon Curd

- 75 g Butter
- 250 g Zucker
- 3 Bio Zitronen
- 3 Eier

Für die Creme

- 1 Bio Zitrone
- 200 ml Sahne
- 200 ml Sauerrahm
- 1 Bund Minze
- 3 Blatt Agar Agar/Gelatine

Außerdem

- Puderzucker

ZUBEREITUNG

Beginnend mit dem **Lemon Curd**, Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. Dann die Butter im Topf zerlassen, Zucker, Zitronensaft und -schale hinzufügen und gut verrühren. Eier mit dem Schneebesen aufschlagen, gründlich verquirlen und durch ein feines Sieb unter ständigen Rühren in den Topf geben. Masse bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis sie andickt. Nicht kochen lassen. Hälfte in ein Marmeladenglas füllen und abkühlen lassen.

Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Für den **Biskuit** Eier trennen, Eiweiße steif schlagen und zur Seite stellen. Eigelbe mit Zucker zu cremiger Schaummasse aufschlagen. Nach Bedarf grüne Lebensmittelfarbe zugeben und gut verrühren. Mehl und Matcha vermischen. Abwechselnd löffelweise Eischnee und gesiebte Mehl-Mischung unterheben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und

glatt streichen. Ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen – Stäbchenprobe. Biskuit noch heiß auf ein feuchtes, gezuckertes Küchenhandtuch stürzen, vorsichtig aufrollen und auskühlen lassen.

Währenddessen Sahne steif schlagen. Ein paar Minzblätter für die spätere Dekoration zur Seite legen. Restliche Minze fein hacken unter die saure Sahne rühren. Agar Agar (oder Gelantine) nach Packungsanweisung zubereiten und unter die **Creme** rühren. Sahne vorsichtig unterheben und kalt stellen.

Wenn die Masse andickt, Biskuit vorsichtig aufrollen, Creme darauf streichen und die zweite Hälfte des Lemon Curd löffelweise darauf verteilen. Biskuit wieder zusammen rollen, mit Puderzucker bestreuen und mit Minze dekorieren. Zusammen mit dem Rest Lemon Curd **servieren**.

