



AROMEN · ESSENZEN · INVERTZUCKER · LEBENSMITTELFARBEN
für das Bäcker- & Konditorenhandwerk und die handwerkliche Speiseeiszubereitung

KAROW`S FEINE REZEPTE

Zitronenröllchen

Rezeptur 2 Rollen ca. 6cm Ø, Länge 50cm
extra benötigt wird eine dünne Biskuitkapsel

Zutaten:

- 250g Sahne
- 20g **Karow`s Dessertpaste Classic Zitrone Nr. 173**
- 10g Staubzucker
- 2 Blatt Gelatine
- Spritzer **Karow`s Fruchtsäure Nr. 5** (nach Geschmack dosieren)

Zubereitung:

Staubzucker, **Karow`s Dessertpaste Classic Zitrone Nr. 173** und **Karow`s Fruchtsäure Nr. 5** mit der aufgelösten Gelatine verrühren. Zum Schluss die aufgeschlagene Sahne unterheben. Die Masse gleichmäßig auf den vorbereiteten Biskuitkapseln (Ø der Röllchen ca. 6cm) verstreichen, die Kapsel aufrollen und kalt stellen. Danach mit Zierschnee abpudern und in kleine Rollen schneiden.



Als Abwandlung in Bio-Qualität:
einfach Karow`s Bio-Zitronenschalen-Paste
und entsprechende Bio-Rohstoffe verwenden!



Stand: 25.01.2011 MB/RO59 Zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2008