

Frischkäse-Rolle

Eine pikante Frischkäse Rolle mit Schinken. Bestes Frischkäserollen Rezept schnell und einfach.

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

4 Eiweiß (Größe M)
½ TL Salz
4 Eigelb (Größe M)
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
3 EL gehackte Petersilie
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

6 Frühlingszwiebeln
225 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
200 g Doppelrahm-Frischkäse
frisch gemahlener Pfeffer
100 g Schinken-Nuggets

Wie bereite ich eine Frischkäse-Rolle zu?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eiweiß mit Salz in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Eigelb mit Crème fraîche und Petersilie in einer Rührschüssel verrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelb-Masse heben. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 8 Min.



Biskuitplatte vorsichtig lösen, vom Backblech auf die Arbeitsfläche ziehen und mit dem Papier erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Frühlingszwiebeln waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Crème fraîche, Frischkäse und Pfeffer verrühren. Frühlingszwiebeln und Schinken-Nuggets unterrühren.

- 4** Biskuitplatte auf Backpapier stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und die Platte wieder wenden. Füllung auf der Biskuitplatte glatt streichen. Platte der Breite nach halbieren, so dass 2 Platten von etwa 30 x 20 cm entstehen. Die Platten von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle auf eine Platte legen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
Dann die Rolle in knapp 2 cm dicke Scheiben schneiden.

