

Frischkäserolle

Pikante Frischkäserolle aus luftigem Biskuitteig gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Parmesan, Schinken & Kräutern.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

2 Bund frischer Kerbel oder glatte Petersilie
4 Eiweiß (Größe M)
1 TL Salz
4 Eigelb (Größe M)
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
frisch gemahlener Pfeffer
50 g geriebener Parmesan
60 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Füllung:

225 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
200 g Doppelrahm-Frischkäse
150 g Ziegenfrischkäse
1 TL Senf
25 g gehackte Kräuter (frisch oder tiefgekühlt)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
4 Scheiben Parmaschinken oder Knochenschinken

Wie bereite ich eine Frischkäserolle zu?:

1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Kerbel oder Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen von den Stielen zupfen und einige Blättchen beiseitelegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig:

Eiweiß mit Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Eigelb mit Crème fraîche verrühren und mit Pfeffer und Parmesan vermischen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und unterrühren. Eischnee unterheben. Teig auf dem Blech glatt streichen. Die beiseitegelegten Kräuterblättchen dekorativ auf dem Teig verteilen, dabei an einer kurzen Seite etwa 5 cm frei lassen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem Papier erkalten lassen.

3 Füllung:

Crème fraîche mit den beiden Frischkäsesorten, Senf und den Kräutern verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mitgebackenes Backpapier von der Biskuitplatte abziehen und den Streifen ohne Kräuter abschneiden. 3/4 der Füllung auf der Biskuitplatte glatt streichen, dabei an den Seiten jeweils dünn aufstreichen. Den Schinken auf der Füllung verteilen und die Gebäckplatte von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle auf eine Platte legen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Kräutereier:

Den abgeschnittenen Streifen der Gebäckplatte fein zerbröseln, die Brösel unter die restliche Füllung rühren und aus der Masse 16 kleine Eier formen. Übrigen Kerbel oder Petersilie fein hacken, die Eier darin wälzen und ebenfalls mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Rolle in etwa 16 Scheiben schneiden und mit den Kräutereiern servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Ziegenfrischkäse können Sie auch nur 300 g Doppelrahm-Frischkäse verwenden.