





# Hot-Dog-Rolle

Eine pikante Biskuitrolle mit Gewürzgurken und Wiener Würstchen.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 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  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Röstzwiebeln

### Füllung:

125 g Gewürzgurken  
4 Wiener Würstchen (etwa 300 g)  
225 g Dr. Oetker Crème-fraîche Classic  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 TL Senf mittelscharf  
½ TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 gestr. TL Zucker

## 1 Vorbereiten:

Das 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:

Eiweiß mit Salz auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Eigelb mit Crème fraîche in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit dem Eischnee unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen. Den Teig mit den Röstzwiebeln bestreuen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 9 Min.**

Biskuitplatte sofort vom Rand lösen, vom Blech auf die Arbeitsfläche ziehen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

### 3 Füllung:

Gewürzgurken fein würfeln. 2 Würstchen in dünne Scheiben schneiden. Crème fraîche mit Frischkäse und Senf verrühren. Gewürzgurken unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Biskuitplatte auf ein Stück Backpapier stürzen und das mitgebackene Backpapier von der Biskuitplatte abziehen. Füllung auf der Biskuitplatte gleichmäßig verstreichen. Würstchenscheiben darauf verteilen und die beiden ganzen Würstchen an eine Längsseite auf die Füllung legen. Die Gebäckplatte von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle auf eine Platte legen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.



### 4 Hot-Dog-Rolle in etwa 16 Scheiben schneiden und servieren.