







Käse-Biskuitrolle

Eine pikante Biskuitrolle mit Frischkäse und geriebenem Käse für die Party

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

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:

Eiweiß mit Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen.

Hinweis: So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Eigelb mit Crème fraîche Kräuter, Pfeffer und Kräutern verrühren. Käse mit Paprikapulver mischen. Mehl mit Backin und der Hälfte der Käse-Paprika-Mischung mischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelb-Masse rühren. Teig auf dem Blech glatt streichen. Übrige Käse-Paprika-Mischung aufstreuen. Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 8 Min.

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

3 Füllung:

Frischkäse und Crème fraîche Kräuter mit Senf und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Biskuitplatte auf Backpapier stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Füllung auf der Biskuitplatte glatt streichen. Die Gebäckplatte von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle auf eine Platte legen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Rolle in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eiweiß (Größe M)
½ TL Salz
3 Eigelb (Größe M)
etwa 60 g Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter
frisch gemahlener Pfeffer
25 g tiefgekühlte gehackte, gemischte Kräuter
100 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler
2 TL Paprikapulver edelsüß
75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

200 g Doppelrahm-Frischkäse
etwa 190 g Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter
1 TL Senf
1 EL Honig
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

