

Lachsrolle

Eine pikante Biskuitrolle mit leckeren Gewürzen und Frischkäse.

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

½ Bund Dill
4 Eiweiß (Größe M)
1 TL Salz
4 Eigelb (Größe M)
70 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
gemahlener Kurkuma

Füllung:

200 g Doppelrahm-Frischkäse Meerrettich-Geschmack
200 g Doppelrahm-Frischkäse
125 g Dr. Oetker Crème double
1 EL Senf
2 EL Honig
frisch gemahlener Pfeffer
2 - 3 TL Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
½ Bund Dill
etwa 200 g geräucherter Lachs in Scheiben

1 Vorbereiten:

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

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

2 Biskuitteig zubereiten:

Eiweiß mit Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf niedriger Stufe unterrühren. Eigelb verrühren und unterheben. Teig auf dem Blech glatt streichen und mit etwas Kurkuma bestreuen. Dillzweige in schrägen Streifen auf den Teig legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 9 Min.

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

4 Füllung zubereiten:

Beide Sorten Frischkäse, Crème double, Senf und Honig mit einem Schneebesen verrühren. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Sahnesteif aufstreuen und unterrühren. Dill abspülen, hacken und unter die Füllung heben. Mitgebackenes Backpapier von der Biskuitrolle abziehen und Füllung auf der Biskuitplatte glatt streichen, dabei an den Längsseiten 1 cm frei lassen. Geräucherten Lachs gleichmäßig auf der Creme verteilen. Die Gebäckplatte von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle auf eine Platte legen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Rolle in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.