



# Paprika-Mousse-Rolle

Pikante Biskuit-Rolle mit Paprika und Frischkäse gefüllt

etwa 18 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, das Backpapier an der offenen Seite des Backblechs so zur Falte knicken, dass ein Rand entsteht. Backofen vorheizen.

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

## 2 Biskuitteig:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Salz einstreuen und die Masse weitere 3 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Pfeffer mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf das Backblech streichen. Mit edelsüßem Paprika bestreuen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**

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

## 3 Füllung:

Gegrillte Paprika in Stücke schneiden und in eine Rührschüssel geben. Crème fraîche zugeben und alles mit einem Pürierstab pürieren. Frischkäse unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Gelatine fix mit einem Schneebesen 1 Min. in die Creme einrühren. Die Biskuitplatte auf ein Stück Backpapier stürzen, das mitgebackene Backpapier abziehen und die Creme aufstreichen. Die Platte von der längeren Seite her aufrollen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

### Zutaten:

#### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett  
Backpapier

#### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
½ gestr. TL Salz  
100 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
frisch gemahlener Pfeffer  
Paprikapulver edelsüß

#### Füllung:

150 g eingelegte, gegrillte rote Paprika  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
½ gestr. TL Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Die Rolle in etwa 2 cm breite Scheiben schneiden und servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die pikante Rolle lässt sich gut einfrieren.
- Servieren Sie einen gemischten Salat dazu.

