

Pesto-Rosso-Rolle

Eine pikante Biskuitrolle mit einer Mozzarella-Frischkäsefüllung

etwa 14



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Backpapier

Biskuitteig:

etwa 20 Basilikumblätter

grob gemahlener Pfeffer

5 Eier (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

½ gestr. TL Salz

100 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Füllung:

250 g Mozzarella

1 Be. Dr. Oetker Crème légère

Gartenkräuter

400 g Doppelrahm-Frischkäse

etwa 135 g rotes Pesto

6 EL Tomatenmark

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Das Backpapier an der offenen Seite des Backblechs so zur Falte knicken, dass ein Rand entsteht. Basilikumblätter auf dem Backpapier verteilen, evtl. große Blätter kleiner zupfen und etwas Pfeffer aufstreuen. 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 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf das Backblech streichen 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:

Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Crème légère Gartenkräuter, Frischkäse, Pesto und Tomatenmark verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Biskuitplatte auf Backpapier stürzen. Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen und wieder zurückstürzen. Füllung gleichmäßig auf der Biskuitplatte verstreichen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Mozzarellawürfel aufstreuen. Von der längeren Seite her mit Hilfe des Backpapiers aufrollen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu einen frischen Blattsalat.

