





# Pikante Biskuitrollen mit Grillpaprika

Pikante Biskuitrolle mit gegrillter Paprika als Fingerfood für festliche Anlässe.

etwa 40 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

#### Biskuitteig:

3 Zweige Blattpetersilie  
4 Eiweiß (Größe M)  
½ TL Salz  
4 Eigelb (Größe M)  
75 g Dr. Oetker Crème Légère  
½ gestr. TL Paprikapulver edelsüß  
80 g Weizenmehl  
1 TL Dr. Oetker Original Backin

#### Füllung:

1 gelbe Paprikaschote  
1 rote Paprikaschote  
225 g Dr. Oetker Crème Légère  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
25 g tiefgekühlte italienische Kräuter  
etwa 1 TL Balsamico Bianco  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Paprikapulver edelsüß

Wie mache ich eine leckere herzhaft Biskuitrolle mit Grillpaprika?:

## 1 Vorbereiten:

Backofengrill vorheizen.

Für den Teig Petersilienblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen. Für die Füllung Paprika putzen, vierteln, auf ein Backblech legen und in den Backofen schieben. So lange grillen, bis sich die Haut schwarz verfärbt.

**Einschub: oben**

**Backzeit: etwa 12 Min.**

Nach dem Grillen die Paprikaviertel in einen Gefrierbeutel geben und abkühlen lassen. Backofen vorheizen.

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

### 2 Biskuitteig zubereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Eigelb, Crème légère und Paprikapulver in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit dem Eischnee unterheben. Teig klecksweise auf dem Backpapier verteilen und vorsichtig darauf verstreichen. Die Petersilienblätter dekorativ darauflegen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 8 Min.**

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

### 3 Füllung zubereiten und verteilen:

Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Die Haut der Paprika entfernen. Die Viertel in feine Würfel schneiden. Crème légère mit Frischkäse und Gelatine fix verrühren. Kräuter, Balsamico und Gewürze unterrühren. Paprikawürfel unterheben und noch einmal mit den Gewürzen und Balsamico abschmecken. Die Füllung auf die Biskuitplatte streichen. Die Platte so halbieren, dass 2 Rechtecke (etwa 30 x 20 cm) entstehen. Jede Platte auf ein Stück Backpapier legen, von der längeren Seite her aufrollen und etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Rollen prima vorbereiten und einfrieren.