



Pikante Schnittlauchscheiben

Eine würzige Biskuitrolle zum Osterfest

etwa 18 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eiweiß (Größe M)
1 TL Salz
4 Eigelb (Größe M)
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
frisch gemahlener Pfeffer
½ TL Paprikapulver edelsüß
25 g tiefgekühlte gehackte, gemischte Kräuter
60 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

200 g Doppelrahm-Frischkäse
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
1 EL Kräuternessig
25 g tiefgekühlte gehackte, gemischte Kräuter
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

2 Bund Schnittlauch
250 g Cocktailtomaten

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 sehr steif schlagen. Eigelb mit Crème fraîche verrühren und mit Pfeffer, Paprika und Kräutern vermischen. Mehl mit Gustin und Backin mischen und unterrühren. Eischnee unterheben. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, vom Backblech auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.



3 Füllung:

Frischkäse, Crème fraîche, Essig und Kräuter verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung auf der Biskuitplatte glatt verstreichen. Die Gebäckplatte von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 4** Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Rolle in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben von jeder Seite in den Schnittlauch drücken und auf eine Platte legen. Vor dem Servieren eine Tomatenhälfte auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Rolle gut am Vortag zubereiten oder ohne die Dekoration am Stück einfrieren.

