

# Rucola-Röllchen

Pikante Biskuitrolle mit püriertem Rucola und einer Ricotta-Möhren-Füllung

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Backpapier

### Biskuitteig:

125 g Rucola (Rauke)

½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

3 Eigelb (Größe M)

3 Eiweiß (Größe M)

1 TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

60 g Weizenmehl

15 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

### Füllung:

100 g Möhren

250 g Ricotta (ital. Frischkäse)

½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 TL Honig

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

etwa 2 EL Apfelessig

## 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:

Rucola verlesen, waschen, trocken tupfen. Einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Übrigen Rucola grob zerkleinern und mit ½ Be. Crème fraîche Kräuter und Eigelb in einer Rührschüssel pürieren.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ③ Eiweiß und etwas Salz in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Rucola-Püree mit übrigem Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Eischnee unterheben. Mehl mit Gustin und Backin mischen, ebenfalls zugeben und unterheben. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Biskuitplatte auf Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

### ④ Füllung:

Möhren schälen und grob raspeln. Ricotta mit übriger Crème fraîche Kräuter, Finesse und Honig verrühren, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

- ⑤ Mitgebackenes Backpapier von der Biskuitplatte abziehen. Füllung auf der Biskuitplatte glatt streichen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Die Möhrenraspel gleichmäßig darüberstreuen und von der längeren Seite her mit Hilfe des Papiers aufrollen. Rolle mind. 1 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

### ⑥ Verzieren:

Rolle in etwa 2 cm dicke Scheiben oder Dreiecke schneiden und dekorativ mit Rucola belegen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Röllchen nach Wunsch mit geräuchertem Lachs, geräucherter Enten- oder Gänsebrust.
- Die Röllchen können max. 1 Tag im Voraus zubereitet werden oder ohne Verzierung eingefroren werden.

