





# Schinken-Frischkäse-Rolle

Eine pikante Biskuitrolle mit Frischkäse und Schinken

etwa 30 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

4 Eiweiß (Größe M)  
½ gestr. TL Salz  
4 Eigelb (Größe M)  
½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
3 EL gehackte Petersilie  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

6 Frühlingszwiebeln  
1 ½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
frisch gemahlener Pfeffer  
100 g Schinken-Nuggets

## 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 einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Eigelb mit Crème fraîche und Petersilie in einer Rührschüssel verrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelb-Masse heben. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 8 Minuten**

Biskuitplatte vorsichtig lösen, vom Backblech auf die Arbeitsfläche ziehen und mit dem Papier erkalten lassen.

**3** Füllung:

Frühlingszwiebeln waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Crème fraîche, Frischkäse und Pfeffer verrühren. Frühlingszwiebeln und Schinken-Nuggets unterrühren.

- 4** Biskuitplatte auf Backpapier stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und die Platte wieder wenden. Füllung auf der Biskuitplatte glatt streichen. Platte der Breite nach halbieren, so dass 2 Platten von etwa 30 x 20 cm entstehen. Die Platten von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle auf eine Platte legen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Dann die Rolle in knapp 2 cm dicke Scheiben schneiden.