





Spargelrolle

Eine würzige Biskuitrolle mit Spargel und Lachs als Vorspeise

etwa 18 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

500 g grüner Spargel
5 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
1 gestr. TL Zucker
1 TL Salz
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
frisch gemahlener Pfeffer
25 g Schnittlauchröllchen , tiefgekühlt

Füllung:

250 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
300 g geräucherter Lachs in Scheiben

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, das Backpapier an der offenen Seite des Backblechs so zur Falte knicken, dass ein Rand entsteht. Spargel im unteren Drittel schälen und der Länge nach halbieren, dickere Stangen evtl. auch vierteln. 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. Zucker und Salz einstreuen und die Masse weitere 3 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Pfeffer mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Schnittlauchröllchen mit dem Teigschaber kurz unterrühren. Den Teig auf das Backblech streichen. Halbierte Spargelstangen parallel zur langen Backblechseite in Reihen auf den Biskuitteig legen, so dass die Schnittseiten oben liegen. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Biskuitplatte sofort vom Rand lösen, auf die Arbeitsfläche ziehen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

- 3 **Füllung:**
Crème fraîche auf der Biskuitplatte gleichmäßig verstreichen und die Lachsscheiben darauf verteilen. Die Biskuitplatte von der längeren Seite her mit Hilfe des Backpapiers aufrollen. Die Rolle mind. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
- 4 Die Rolle in etwa 2 cm breite Scheiben schneiden und servieren.

