




Spinatrolle mit Frischkäse

Die herzhafteste Biskuitrolle mit der leckeren Frischkäse-Füllung macht sich toll als Vorspeise oder zum Brunch.

etwa 18 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

300 g tiefgekühlter, gehackter Blattspinat
3 Eiweiß (Größe M)
3 Eigelb (Größe M)
75 g Dr. Oetker Crème légère
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
75 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin

Frischkäse-Füllung:

125 g Mozzarella
75 g Dr. Oetker Crème légère
200 g körniger Frischkäse
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Wie backe ich eine Spinatrolle mit Frischkäse?:

1 Biskuitteig vorbereiten:

Für den Biskuitteig Spinat auf einem Sieb auftauen lassen. Damit der Spinat gut abtropft, diesen mit einem Löffel am Siebrand entlangstreichen. 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 zubereiten:

Eiweiß in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Eigelb, Spinat und Crème légère in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eischnee vorsichtig unterheben. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Biskuitteig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 8 - 10 Min.

Biskuitplatte mit einem Messer vom Backblechrand lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

3 Frischkäse-Füllung zubereiten:

Mozzarella klein würfeln, mit Crème légère sowie körnigem Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Backpapier abziehen, Frischkäse-Füllung auf der Biskuitplatte glatt streichen, dabei 1 cm Rand frei lassen und von der längeren Seite her mit Hilfe des Papiers aufrollen. Biskuitrolle mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Die Biskuitrolle mit Frischkäse in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Frischkäse-Füllung mit einigen geräucherten dünnen Lachsscheiben belegen.
- Hier gibt es viele weitere Tipps für eine perfekte [Biskuitrolle](#).

