



# Zwiebel-Curry-Rolle

Pikante Biskuitrolle mit Frühlingszwiebeln

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

1 Frühlingszwiebel  
3 Eiweiß (Größe M)  
½ gestr. TL Salz  
3 Eigelb (Größe M)  
½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
2 TL Curry  
frisch gemahlener Pfeffer  
75 g Weizenmehl  
1 TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

3 Frühlingszwiebeln  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
125 g Speisequark (Magerstufe)  
½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
1 TL Senf  
1 EL Honig  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## 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:

Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Eiweiß mit Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Eigelb mit Crème fraîche Kräuter, Gewürzen und Frühlingszwiebeln vermischen. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelb-Masse rühren. 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 feine Ringe schneiden. Frischkäse, Quark und Crème fraîche Kräuter mit Senf, Honig und Frühlingszwiebeln verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Biskuitplatte auf Backpapier stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Füllung auf der Biskuitplatte glatt streichen und die Gebäckplatte von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle auf eine Platte legen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

**4 Rolle in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.**

Tipps aus der Versuchsküche

- Legen Sie auf die Füllung noch 6 Scheiben Kochschinken, bevor Sie sie aufrollen.

