

# Pikante Biskuitroulade

**30 Minuten - einfach**

## Zutaten

- 
- **Fülle**
  - frische Kräuter
  - Kräutersalz
  - 2 EL Sauerrahm
  - 500 g Schafskäse, eingelegt
  - 500 g Topfen
- 
- **Teig**
  - 2 Messerspitzen Backpulver
  - 200 g Mehl
  - 100 g Feinkristallzucker
  - 7 Eier



## Zubereitung

### Für den Teig

- Eier und Zucker ca. 5 min schlagen. Mehl mit Backpulver unterheben.
- Blech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verstreichen.
- Bei 180° Heißluft 15 bis 20 min backen.
- Fertig gebackene Roulade noch heiß einrollen.

### Für die Fülle

- Topfen, Schafskäse und Sauerrahm verrühren.
- mit Kräutersalz würzen und frische Kräuter unterheben.

Die ausgekühlte Roulade vorsichtig ausrollen und mit der Füllung bestreichen!

Einrollen und garnieren!