



Dauer: Mittel
Katazaria Eriibetiiak lausanrazanta Varanaisan und
Kategorie: Frühstück Jausenrezepte Vorspeisen und Salate Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 1 Stück
Verfasst von: Nicole Leitner

Zutaten

Biskuit		
1 MESSERSPI	ГZƁackpulver	
200 G	glattes Mehl	
70 G	Kristallzucker	
7	Eier	
Fülle		
2 EL	Sauerrahm	

	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
	500 G	eingelegter Schafkäse
	500 G	Topfen
•••		frische Kräuter
•••	•••••	Kräutersalz

Zubereitung

- 1. Eier und Zucker ca. 5 Minuten schlagen und das Mehl mit Backpulver unterheben.
- 2. Blech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verstreichen.
- 3. Bei 180° Heißluft 15 bis 20 Minuten backen.
- 4. Fertig gebackene Roulade noch heiß einrollen.
- **5.** Für die Fülle Topfen, Schafskäse und Sauerrahm verrühren und mit Kräutersalz würzen und frische Kräuter unterheben.
- **6.** Die ausgekühlte Roulade vorsichtig ausrollen und mit der Füllung bestreichen, einrollen und garnieren.