Benötigte Zutaten

Teig	
4	Eier (Größe M)
100 g	Mehl
1/2 Pkg.	Backpulver
	Salz, Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch
50 g	Premium Bergtilsiter
1 Schuss	Öl
1 Schuss	Premium Alpenmilch
Creme-Fülle	
200 g	Premium Sauerrahm
200 g	Premium Frischkäse Kräuter
	Kräutersalz
	Pfeffer
etwas	Chili (optional)
Zum Garnieren	
	Kräuter (frisch)
etwas	Premium Bergtilsiter
	Pfeffer

Käseroulade mit Frischkäse-Kräutercreme

Die etwas andere Roulade

Anleitung

1. Die Eier in der Küchenmaschine oder mit dem Mixer einige Minuten schaumig aufschlagen bis eine dickliche, weiße Creme entsteht.

2. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter die Eier heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Schnittlauch fein hacken und den Käse sehr fein reiben und unter die Masse heben.

4. Einen Schuss Öl zu Teig-Masse hinzufügen, so wird dieser geschmeidiger.

5. Die geschlagenen Eier vorsichtig unterheben.

6. In eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für rund 8 Minuten backen.

7. Anschließend aus der Form auf ein Geschirrtuch stürzen und sofort zur Roulade einrollen. Kühlstellen.

8. Für die Creme-Fülle den Sauerrahm mit Topfen und Kräutersalz sowie Pfeffer glattrühren.

9. Optional etwas Chili unterheben.

10. Die Roulade aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen, Küchentuch entfernen. Mit der Creme bestreichen und wieder einrollen.

11. In Stücke geschnitten mit Kräutern sowie geriebenem Käse und etwas Pfeffer garniert servieren.

Tipp:

Idealer Begleiter zu einer Brettljause oder als Alternative zu klassischem Gebäck.

.

Ein Rezept von
cookingcatrin.at