

Pikante Biskuitroulade

Als feiner Apéro oder zu Salat. Rezept reicht für 1 Roulade

Zutaten Biskuit:

- 3 Eigelb
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss
- 3 Eiweiss
- 50g Semmel- oder Gützimehl*
- 1 Messerspitze Backpulver*

Zutaten Füllung:

- 100g Butter, weich
- 100g Schinken, fein geschnitten
- 1-2 Cornichon oder Essiggurken, fein gehackt
- 3 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Salbei, Kerbel oder andere Kräuter)
- 4 EL Tomaten- oder Karottenwürfelchen
- Salz und Pfeffer aus der Mühle, einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung:

Für das Biskuit Eigelbe und Öl schaumig rühren und würzen. Das Eiweiss zu Schnee schlagen. Abwechslungsweise Mehl, Backpulver und Eischnee sorgfältig unter das Eigelb ziehen.

Den Teig rechteckig ca. 1cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 220° Grad Unter- und Oberhitze (200° Umluft) während 8-10 Minuten backen. Das Biskuit mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen, mit dem umgedrehten Blech bedecken und erkalten lassen.

Für die Füllung alle Zutaten gut vermischen. Auf das kalte Biskuit streichen, fest aufrollen und kalt stellen.

Tipp:

Die Füllung anstelle von Butter mit Frischkäse zubereiten.

*im Mühleladen erhältlich

Quelle: „Schweizer Bäuerinnen kochen“ (Margrit Trittbach, Gassershausen Oberbalm)