



PETERLI-BISKUIT-ROULADE MIT SCHINKEN-MEERRETTICH-FÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

FÜR DEN BISKUIT

4	Eiweiss
1 Prise(n)	Salz
4	Eigelb
40 g	Peterli, fein gehackt
60 g	Weissmehl, glatt

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
80 g	Frischkäse
12 g	Meerrettich, fein gerieben
	Salz und Pfeffer
	Kümmel, gemahlen
	Majoran, fein gehackt
	Knoblauch, fein gehackt
80 ml	Vollrahm
200 g	Schinken, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eiweiss mit Salz steif schlagen. Eigelb mit Peterli mixen und unterrühren. Mehl vorsichtig unterheben.
3. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen. Auf Küchentuch stürzen, Backpapier entfernen und im Tuch eingerollt auskühlen lassen.
4. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Frischkäse, Meerrettich, Gewürze, Majoran und Knoblauch dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
5. QimiQ Masse auf dem Biskuit verstreichen. Schinken darauflegen, einrollen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.