



PETERSILIENBISKUITROULADE MIT SCHINKEN-KRENFÜLLUNG



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	Petersilie, fein gehackt
60 g	Mehl, glatt

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
80 g	Frischkäse
12 g	Kren, fein gerieben
	Salz und Pfeffer
	Kümmel, gemahlen
	Majoran, fein gehackt
	Knoblauch, fein gehackt
80 ml	Schlagobers 36 % Fett
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 Petersilie mixen und unterrühren. Mehl vorsichtig unterheben.
3. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen. Auf ein Küchentuch stürzen, Backpapier entfernen und im Tuch eingerollt auskühlen lassen.
4. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Kren, Gewürze, Majoran und Knoblauch dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
5. QimiQ Masse auf dem Biskuit verstreichen. Schinken darauflegen, einrollen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.