Pikante Biskuitroulade

Dauer: Mittel Kategorie: Frühstück Jausenrezepte Vorspeisen und Salate Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 1 Stück

Zutaten

1 MESSERSPITZE	Backpulver
200 G	glattes Mehl
70 G	Kristallzucker
7	Eier

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.