



BeO-Kochtipp

Käse-Mostbröckli-Roulade

Zutaten

Teig

6	Eier
180 g	Mehl
1 Kl	Salz

Füllig

400 g	Kräuterfrischkäse
300 g	Mostbröckli
3	Essiggurken
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für den Teig Eigelb verquirlen, Mehl dazusieben und verrühren, Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und sorgfältig unterziehen. Auf einem mit Backtrennpapier belegtem Blech ausstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad etwa 8 Minuten backen. Kräuterfrischkäse mit Salz und Pfeffer würzen und den Biskuit damit bestreichen. Mit Mostbröckli belegen, Essiggurken in Streifen schneiden und auf den Mostbröckli verteilen. Biskuit mit Hilfe des Backtrennpapiers aufrollen, einige Zeit kühl stellen und in beliebig dicke Scheiben schneiden.

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen
und Landfrauen Kochen

