



## Benötigte Zutaten

### Teig

4 Eier (Größe M)

100 g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver

Salz, Pfeffer

1 Bund Schnittlauch

50 g Premium Bergtilsiter

1 Schuss Öl

1 Schuss **Premium Alpenmilch**

### Creme-Fülle

200 g **Premium Sauerrahm**

200 g **Premium Almfrisch  
Schnittlauch Kräuter**

Kräutersalz

Pfeffer

etwas Chili (optional)

### Zum Garnieren

Kräuter (frisch)

etwas Premium Bergtilsiter

Pfeffer

## Käseroulade mit Frischkäse-Kräutercreme

Die etwas andere Roulade

### Anleitung

1. Die Eier in der Küchenmaschine oder mit dem Mixer einige Minuten schaumig aufschlagen bis eine dickliche, weiße Creme entsteht.
2. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter die Eier heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Schnittlauch fein hacken und den Käse sehr fein reiben und unter die Masse heben.
4. Einen Schuss Öl zu Teig-Masse hinzufügen, so wird dieser geschmeidiger.
5. Die geschlagenen Eier vorsichtig unterheben.
6. In eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für rund 8 Minuten backen.
7. Anschließend aus der Form auf ein Geschirrtuch stürzen und sofort zur Roulade einrollen. Kühlstellen.
8. Für die Creme-Fülle den Sauerrahm mit Topfen und Kräutersalz sowie Pfeffer glattrühren.
9. Optional etwas Chili unterheben.
10. Die Roulade aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen, Küchentuch entfernen. Mit der Creme bestreichen und wieder einrollen.
11. In Stücke geschnitten mit Kräutern sowie geriebenem Käse und etwas Pfeffer garniert servieren.

### Tipp:

Idealer Begleiter zu einer Brettjause oder als Alternative zu klassischem Gebäck.

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)