

## Herzhafte Biskuitrolle mit Lachs aus dem Thermomix®



© Herzhafte Biskuitrolle - Rezepte mit Herz



60 Min. + Wartezeit



leicht



10

### Pikanter Bisquit mit Kräutercreme und Lachs

Gefüllt mit Lachs und frischer Kresse, ist die "Osterrolle" nicht nur lecker, sondern ein schöner Hingucker auf jedem Buffet.

#### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>700 g</b>	Möhren
<input type="checkbox"/>	<b>4</b>	Eier
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Margarine (oder Butter)
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	<b>3 TL</b>	Backpulver
<input type="checkbox"/>	<b>1/4 TL</b>	Pfeffer
<input type="checkbox"/>	<b>3</b>	Beete Kresse
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Räucherlachs
<input type="checkbox"/>	<b>600 g</b>	Magerquark

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Eine Möhre für die Deko beiseitelegen. Restliche Möhren schälen, putzen, in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 5 mixen, umfüllen. Mixtopf spülen und gründlich trocknen.
3. Eier trennen. Schmetterling in den Mixtopf einsetzen. Eiweiß und ½ TL Salz zugeben. 7 Min./50 °C/Stufe 3,5 schlagen. Eischnee umfüllen. Schmetterling erneut einsetzen. Eigelb und Margarine in den Mixtopf geben und 3 Min./Stufe 3,5 schaumig rühren.
4. Mehl, Speisestärke und Backpulver in eine Schüssel sieben. Dann esslöffelweise mit dem Spatel unter die Eigelb-Masse heben. Eischnee und 300 g Möhren-Raspel unterheben. Teig auf dem Backblech glattstreichen und im heißen Ofen ca. 15-20 Min. backen.
5. Geschirrtuch mit Wasser einsprühen. Blech herausnehmen und Teigplatte sofort auf das Geschirrtuch stürzen. Backpapier mit Wasser einsprühen und abziehen. Biskuit mit dem Geschirrtuch von der langen Seite her einrollen und abkühlen lassen.
6. Lachs klein schneiden, Kresse von zwei Beeten abschneiden, dann mit Quark, restlichen Möhren, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 15 Sek./Linkslauf/Stufe 5 verrühren.
7. Teigrolle vorsichtig wieder lösen und auf ein frisches Backpapier legen. Mit ¾ der Lachscreme bestreichen und wieder einrollen. Mindestens 30 Min. kühlen.
8. Vor dem Servieren mit restlicher Quarkmasse einstreichen. Übrige Kresse abschneiden. Mit Plätzchenausstechern Hasen aus 1 Möhre ausstechen. Biskuitrolle mit Kresse und Möhrenhasen dekorieren und servieren.

## Nährwertangaben

Kcal pro Scheibe: ca. 245 kcal, 15 g E, 12 g F, 19 g KH