

Herzhafte Lachs-Biskuitrolle aus dem Thermomix®



© Herzhafte Lachs-Biskuitrolle - Rezepte mit Herz



40 Min. + Wartezeit



leicht



16 Stücke

Saftiger Lachs trifft auf fluffigen Biskuit – ein Thermomix-Highlight.

Dieses Rezept kombiniert den zarten Geschmack von Lachs mit der Leichtigkeit eines Biskuitbodens – zubereitet im Thermomix. Ideal für festliche Anlässe oder als besonderer Snack zwischendurch. Die Zubereitung ist unkompliziert und gelingt mit eurem Thermomix im Handumdrehen. Perfekt auch für euren Osterbrunch.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Für den Biskuit:	
<input type="checkbox"/>	100 g	Möhren (vorbereitet gewogen)
<input type="checkbox"/>	4	Eier
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	150 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Currypulver
<input type="checkbox"/>	Für die Füllung:	
<input type="checkbox"/>	100 g	Möhren (vorbereitet gewogen)
<input type="checkbox"/>	3 Zweig/e	Petersilie
<input type="checkbox"/>	300 g	Doppelrahmfrischkäse
<input type="checkbox"/>	100 g	Schmand (20 % Fett)
<input type="checkbox"/>	50 g	entsteinte Datteln
<input type="checkbox"/>	2 TL	Currypulver
<input type="checkbox"/>	1-2 EL	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	100 g	Räucherlachs
<input type="checkbox"/>	1	Beet Kresse

Zubereitung

1. Für den Biskuit Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Möhren waschen, putzen, in groben Stücken im Mixtopf 2 x 5 Sek./Stufe 8 hacken. Umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.
2. Schmetterling in den Mixtopf einsetzen. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz im Mixtopf 4 Min./50°C/Stufe 3 steif schlagen. Eigelbe 10 Sek./Stufe 3 untermixen. Schmetterling entfernen. Möhren, Mehl, Curry 15 Sek./Stufe 4 untermixen. Mehreste mit Spatel einarbeiten. Auf dem Blech zum Rechteck (30 x 40 cm) verstreichen. Im heißen Ofen 10-12 Min. backen. Biskuit auf ein Küchentuch stürzen, Papier abziehen. Mit Tuch aufrollen, auskühlen.
3. Für die Füllung Möhren waschen, putzen, in grobe Stücke schneiden. Petersilie hacken. Alle Zutaten, bis auf Lachs und Kresse, im Mixtopf 2 x 15 Sek./Stufe 10 mixen, abschmecken. Biskuit vorsichtig entrollen, mit Creme bestreichen. Mit Lachs belegen, aufrollen. Mit Rest Creme einstreichen. Mit Kresse bestreuen. Kalt stellen.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 155 kcal – 7 g E – 10 g F – 11 g KH