

# Pikante Roulade

## Biskuit:

20	g	Butter	in Pfanne schmelzen
20	g	Mehl	beigeben, kurz dünsten
1	dl	Milch	beigeben, aufkochen, Pfanne vom Feuer nehmen.
2-3		Eigelb	unter die Sauce mischen
		Salz, Pfeffer, Muskat	damit würzen
2-3		Eiweiss	zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die
1	Prise	Backpulver	Masse ziehen.

## Backen:

Biskuitmasse auf ein mit Backrein belegtes Ofenblech ausstreichen und bei 180°C ca. 10 Min. backen. Danach auf ein frisches Backreinpapier stürzen. Oberes Papier mit einem feuchten Lappen abreiben und Papier abziehen. Mit dem Ofenblech zudecken und erkalten lassen.

## Füllung:

250	g	Quark	Zutaten beigeben und vermischen
1-2	EL	Rahm	
50	g	Reibkäse	
1	Bund versch.	Peterli oder Kräuter	fein schneiden und beigeben
1		Tomate	gewürfelt, beigeben
1		Essiggurke	
¼		Peperoni	
		Salz, Pfeffer	alles nochmals gut mischen, würzen und abschmecken.

Nun das Biskuit abdecken und an beiden Schmalseiten Ränder abschneiden. Die Füllung auf das Biskuit streichen und der Länge nach aufrollen. Vor dem Servieren mindestens 2 Std. kühl stellen.

**Tipp:** Für den Apéro Biskuit quer halbieren und 2 kleine Rouladen formen.