



Oopsie-Rolle mit Lachs und Dill

Zeit gesamt
3h 20min



Zubereitungszeit
25min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Dill, frisch	10 g
Eier	4 St.
Salz	
Frischkäse, natur	100 g
Öl zum Einfetten	1 EL
Kapern	30 g
Räucherlachs	150 g
Kräuterfrischkäse	300 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Muskatnuss, gemahlen	
Zitronensaft	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Dill waschen, trocken schütteln, Spitzen abzupfen und fein hacken.
2. Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben, Rühraufsatz einsetzen und mit eingesetztem Messbecher 2 Min. 30 Sek./Stufe 4 zu steifem Schnee schlagen. Rühraufsatz entfernen, Eischnee in eine Schüssel umfüllen.
3. Rühraufsatz wieder einsetzen. Frischkäse natur, Eigelb, Dill und 1 Prise Salz in den Mixbehälter füllen und mit eingesetztem Messbecher 25 Sek./Stufe 4 cremig rühren. Eischnee wieder in den Mixbehälter geben, dabei darauf achten, dass nicht zu viel auf Rühraufsatz und Messer gelangt. Mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 2 verquirlen. Rühraufsatz entfernen.
4. Ein Backblech mit wenig Öl einfetten, mit Backpapier sorgfältig so auslegen, dass auch der Rand bedeckt ist, Frischkäse-Ei-Masse darauf verteilen, glatt streichen und im Backofen ca. 20 Min. backen, bis der Teig goldbraun ist. Gegebenenfalls Backzeit verlängern, wenn der Teig noch zu hell erscheint. Mixbehälter gründlich reinigen.
5. Kapern abtropfen lassen und im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/2 Sek. zerkleinern. Stücke mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Die Hälfte vom Räucherlachs grob zerzupft dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher 6 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.

6. Kräuterfrischkäse, 1/4 TL Pfeffer, je 1 Prise Salz und Muskat dazugeben und alles mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 4 verrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken, mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 3 unterrühren und kalt stellen.

7. Fertigen Teig aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Min. ruhen lassen, dann mit dem Papier von der Längsseite her aufrollen. Rolle in ein sauberes Küchenhandtuch wickeln und ca. 30 Min. abkühlen lassen.

8. Rolle wieder aufwickeln, Backpapier entfernen, Rolle mit der Frischkäse-Creme bestreichen, dabei am oberen Rand einen etwa 2 cm breiten Streifen frei lassen. Am unteren Rand restlichen Räucherlachs auflegen und das Ganze wieder aufrollen. Rolle stramm in Frischhaltefolie wickeln, seitliche Enden wie bei einem Bonbon verschließen und Rolle vor dem Servieren im Kühlschrank mindestens ca. 2 Std. kalt stellen, dann in 1,5 cm dicke Scheiben aufschneiden und anrichten.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	359 kcal
Kohlenhydrate	4 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	29 g