

# Kochen mit Elfriede

## Pikante Brandteigroulade

### Zutaten Teig:

210 ml Wasser, 210 ml Milch, 125 g Butter, 1 Prise Salz, 210 g Mehl, 5 Eier,  
½ roter Paprika, 200 g Schinken

### Zubereitung Teig:

Das Wasser, die Milch mit der Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl dazugeben und kräftig rühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst. Anschließend in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Die Eier nacheinander mit dem Mixer unterrühren.

Den Paprika und den Schinken in kleine Würfel schneiden und unter den Teig rühren. Den Brandteig auf ein vorbereitetes Backblech streichen und bei 180°C (Heißluft) ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen gleich zu einer Roulade einrollen und auskühlen lassen.

**Tipp:** Während des Backens die Backrohtür nicht öffnen, damit der Teig aufgehen kann.

### Zutaten Fülle:

260 g Kräuterfrischkäse, evtl. 1 EL Sauerrahm, 4 Essiggurken-kleinwürfelig geschnitten, 6 Scheiben Schnittkäse, 3 hartgekochte Eier, Salz, Pfeffer, Kräutersalz; Vogersalat oder Asia-Salat, Eierspalten, Tomatenspalten, Karottenscheiben für die Deko, 150 g Frischkäse zum Garnieren

### Zubereitung Roulade:

Für die Fülle den Frischkäse glatt verrühren, evtl. etwas Sauerrahm dazugeben und mit den Gewürzen und den Essiggurken abschmecken. Die Roulade aufrollen und mit dem Aufstrich bestreichen. Die Käsescheiben auf die Fülle legen und die Eier in Scheiben schneiden und gleichmäßig darüber verteilen. Die Roulade einrollen und mindestens 2 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren mit Vogersalat, Eierspalten, Gemüse und Frischkäse garnieren

