

Name: Rosemarie Sch.

# Spinat-Lachs-Rolle

## Zutaten:

### Biskuitteig:

3 Eigelb

80 g Schmand    verrühren

3 Eiweiß mit Salz steif schlagen

150g Mehl

2 Teel. Backpulver

450 g Spinat ausgedrückt    einen  
Teig herstellen

### Füllung:

300g Frischkäse

200g Räucherlachs eine Creme  
herstellen.

## Anleitung:

**Auf Backpapier streichen 10  
Min bei 200° Backen und heiß  
aufrollen und erkalten lassen.**

**Die Rolle füllen und kalt stellen.  
Aufschneiden und mit  
Meerrettichsahne servieren.**