

Zutaten:

Rolle:

500g Gouda

Füllung:

4 hartgekochte Eier
200 g gekochter Schinken
200 g Doppelrahm-Frischkäse
„Kräuter“
100 g Schmelzkäse „Sahne“
Schnittlauch
Petersilie
Pfeffer
Salz



Zubereitung:

Gouda mit dem *Schwarzwälder* in grobe Würfel schneiden und in den *VEMMiNA CUP 1 l* geben. Im Wasserbad schmelzen, ab und zu mit dem *Hardliner* umrühren.

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Die gekochten Eier fein würfeln. Schinken mit dem *Schwarzwälder* ebenfalls in Würfel schneiden. Kräuter putzen und kleinschneiden.

Frischkäse, Schmelzkäse und Kräuter in den *Schlagkessel* geben und mit dem *Hardliner* verrühren und pikant würzen. Eier- und Schinkenwürfel untermischen.

Füllung mit dem Landmann oder Palettchen auf dem ausgerollten Gouda verstreichen. Mit Hilfe der *Dauerbackunterlage* wie eine Biskuitrolle aufrollen. 1 Stunde kaltstellen.

Hinweis:

Wichtig ist, den geschmolzenen Käse zügig auszurollen, bevor er zu fest wird.

Tipp:

Gouda-Rolle in Alufolie einpacken und reifen lassen. Der Geschmack ist nach 3 Tagen am besten.

Sie hält sich insgesamt bis zu 5 Tagen.