

# Spinat-Biskuitroulade

## mit Traditions-Beinschinken

### Was du dazu benötigst

100g Traditions-Beinschinken  
500g Cremespinat  
3 Eier  
200g Kren-Frischkäse  
Etwas Salz & Pfeffer  
Etwas Chiliflocken



### Zubereitung

Den Spinat in eine Schüssel geben, auftauen lassen und anschließend überschüssige Flüssigkeit abgießen.

Spinat mit Eiern, Salz, Pfeffer und Chiliflocken verrühren und auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.

Den Spinat-Biskuit bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20 - 25 Minuten backen. Danach auf ein frisches Backpapier stürzen und das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen.

Nach dem Auskühlen den Teig mit Kren-Frischkäse bestreichen und dem Traditions-Beinschinken belegen.

Die Roulade der Länge nach einrollen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

### Tipp

Man kann die Roulade auch wunderbar einen Tag im Voraus zubereiten.

### Portionen

10 Portionen

### Dauer

95 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

### Level

Einfach

