

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

1000 g Topfen

30 g zerlassene Butter

Salz

**Mein persönlicher Tipp**

Feinschmecker können ihren Rollino auch mit Wildfruchtmarmeladen (Dirndl, Hagebutte, Preiselbeeren, Schlehen) füllen.:

**Renate Sieghartsleitner**

Seminarbäuerin im Bezirk Kirchdorf

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage Milchprodukte für den Hausgebrauch - ganz einfach selber machen!*

## Rollinovariationen

### Topfenaufstrich

#### Zubereitung

- Ein Sieb mit einem Käsetuch, Baumwoll- oder Leinentuch (kochfest) auslegen.
- 1 kg Topfen reingeben und 1 bis 2 Stunden abtropfen lassen.
- Der Topfen soll noch etwas feucht und cremig sein und darf nicht bröselig sein.
- Den abgetropften Topfen in eine Schüssel geben, 25-30 g überkühlte flüssige Butter und etwas Salz nach Geschmack unterrühren – die Masse soll schön glatt und cremig sein.
- Nun die Topfmasse auf Backpapier oder Frischhaltefolie bzw. Alufolie ca. ½ cm dick rechteckig aufstreichen.
- Jetzt mit den gewünschten Zutaten wie Kräutern, Blüten, Gewürzen etc. bestreuen.
- Damit sich die Masse besser rollen lässt und von der Folie bzw. vom Papier besser ablösen lässt, empfiehlt es sich, die aufgestrichene Masse für ca. 1 Stunde im Kühlschrank gut durchzukühlen.
- Danach kompakt einrollen, mit Folie oder Papier umwickeln und vor dem Aufschneiden nochmals kühlen.

**Füllideen:** Kräuterpesto, bunter Pfefferschrot, Paprikapulver, frische oder getrocknete Kräuter (Garten- oder Wildkräuter), getrocknete Blüten (z.B. Rose, Kornblume, Ringelblume, Indianernessel), getrocknete Saaten bzw. Samen (Brennnesselsamen, Hanfsamen, Mohn, Kümmel etc.)

