

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



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

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 Topfenmasse 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.)