Kartoffel-Kräuterroulade

250 g Kartoffel mehlig

 Salz

4 Stk Eidotter

80 g Butter

80 g glattes Mehl

 Kräuter

 Cremespinat

Karttoffel kochen und pressen und durch Sieb streichen

Zimmerwarme Butter mit Salz cremig Rühren und nach und nach Dotter einarbeiten.

100g gepresste Kartoffel und Mehl wechselweise einrühren.

Masse dünn auf ein Backtrennpapier belegtes Blech streichen und im Rohr

Bei 180 °C backen. ( Das Biskuit sollte dabei keine Farbe nehmen)

Kräuter hacken mit etwas Cremespinat und 100 g gepressten Kartoffel verrühren

Auf das noch warme Biskuit streichen und einrollen.

Rolle in Frischhaltefolie wickeln und rasten lassen.