

Frisch gekocht
Donnerstag, 4. August 2016



Rezept von Eveline Wild

Schaumrollen

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für ca. 15 Stück

540 g fertiger Blätterteig, Sesam, Hagelzucker, 1 Ei (verquirlt, zum Bestreichen).

Für die Füllung:
6 Eiweiß, 300 g Zucker.

Außerdem:
Staubzucker, Öl zum Bestreichen der

Zubereitung

Aus dem Blätterteig gleichmäßige Streifen schneiden (ca. 1,5 bis 2 cm breit) und auf runde, leicht geölte Formen wickeln. Mit Ei bestreichen und mit den Enden nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Mit Sesam, Hagelzucker oder Feinkristallzucker bestreuen. Im Rohr bei etwa 180 °C Heißluft in ca. 15 bis 20 Minuten goldgelb backen. Die gebackenen Rollen noch im warmen Zustand von den Formen lösen. Auskühlen lassen.

Für die Fülle Eiklar und Zucker mit einer Prise Salz über Wasserdampf warm (80 °C) schlagen und anschließend mit der Küchenmaschine schaumig schlagen. In einen Dressierbeutel geben und die Rollen damit füllen.
Mit Staubzucker angezuckert servieren.