

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Blätterteigröllchen mit Spekulatius-Mascarpone-Creme und Vanillesauce

**Köchin: Tamara Lerchner**

### Zutaten

(circa 20 Schaumrollen)

Für die Blätterteigröllchen

- 1 Pkg. Blätterteig
- 1 Eidotter
- 1 EL Öl
- 1 EL Milch
- 20 Schaumrollenformen
- Feinkristallzucker
- Salz

Für die Spekulatiusfülle

- 250 g Mascarpone
- 150 ml Obers
- 2 EL Spekulatius-Creme
- 2 EL zerbröselte Spekulatius-Kekse
- 2 EL Staubzucker
- 1 TL Vanillezucker
- ½ TL Zimt
- 1 Spritzbeutel

Quelle: ORF extra

Für die Spekulatius-Creme

- 4-5 Spekulatius-Kekse
- 1-2 EL Obers

Für die Vanillesauce

- 425 ml Obers
- 6 Eidotter
- 70 g Kristallzucker
- Mark einer  $\frac{1}{2}$  Vanilleschote

Für die Garnitur

- 2-3 zerbröselte Spekulatius-Kekse zum Eintunken
- Staubzucker
- 4 kandierte Orangenscheiben

### Zubereitung

1. Für die Blätterteigröllchen zuerst die Schaumrollenformen gut mit dem Öl einölen. Dann den Blätterteig ausrollen und in 2-3 cm dicke Streifen schneiden. Diese überlappend um die eingeöelten Schaumrollenformen wickeln – nicht zu straff da der Blätterteig aufgeht. Die umwickelten Formen mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

2. Den Eidotter mit der Milch in einer Schüssel verquirlen und die Röllchen damit bestreichen. Die Röllchen bis zur Hälfte mit etwas Feinkristallzucker bestreuen, die zweite Hälfte mit etwas Salz bestreuen und anschließend bei 200° C Ober-Unterhitze 12-15 Minuten im Rohr backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Dann herausnehmen, abkühlen lassen und vorsichtig von den Formen ziehen.

3. Für die Spekulatiusfülle das Obers in einer Schüssel mit einem Handrührgerät steifschlagen und kühlstellen. Den Mascarpone, die Spekulatius-Creme, den Staubzucker, den Vanillezucker und etwas Zimt in einer Schüssel glattrühren. Die Keksbrösel zur Masse geben und gut vermischen. Das kalte Obers vorsichtig unter die Masse heben, diese in einen Spritzbeutel geben und die Blätterteigröllchen damit füllen.

4. Für die Vanillesauce das Obers, die Eidotter, den Kristallzucker und das Vanillemark in einen Topf geben und die Sauce unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen langsam erhitzen, bis eine Bindung entsteht. Die Temperatur sollte bei etwa 85° C sein.

5. Für die Spekulatiuscreme 4-5 Spekulatius-Kekse fein zerbröseln (am besten im Mixer), das Obers zugeben und zu einer Paste verarbeiten.

Quelle: ORF extra

6. Zum Schluss die gefüllten Röllchen links und rechts die in Spekulatius-Keksbrösel tunken, je zwei davon in einem tiefen Teller anrichten, die Vanillesauce angießen und mit Staubzucker und mit einer kandierten Orangenscheibe garnieren.