

Schaumrollen

mit Original Konditor-Schaum

- Zeitaufwand ca. 1½ Stunden
- Ergibt 18 Schaumrollen



Einkaufsliste:

- 2 Pkg. Frischblätterteig
- 4 Eiklar 125 g
- 370 g Feinkristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Ei zum Bestreichen

Schaum:

1 Eiklar und 70 g Zucker in eine Rührschüssel geben, Mixer einschalten und Eiklar mit Zucker zu einem steifen Schnee schlagen.

2 Restlichen Zucker von 300 g und 100 g Wasser in einer hohen Stielpfanne verrühren und zum Kochen aufstellen.

3 Ab dem Zeitpunkt, an dem die breiige Masse zu kochen beginnt, 2½ – 3 Minuten kochen lassen. Den Schaum, der sich an der Oberfläche bildet, mit einem Teesieb abschöpfen.

4 Mixer auf mittlere Stufe schalten und den flüssigen heißen Zucker langsam zugießen, Vanillezucker zugeben und einige Minuten bei höchster Stufe rühren, bis der Schaum eine feste Masse ist.

5 Den Schaum noch lauwarm in den Spritzbeutel geben und in die bereits überkühlten Rollen füllen.



Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3



Schritt 4



Schritt 5

Backen:

Bei 210° C Heißluft ca. 25 Minuten goldbraun backen.
Ober- u. Unterhitze: 220° C





Rollen:

1 Frischblätterteige aus der Packung nehmen und entrollen. Der Länge nach in 2,5 cm breite Streifen schneiden, mit vorbereitetem Ei bestreichen.

2 Nun die Teigstreifen schräg überlappend auf die Schaumrollenröhrchen wickeln. Mit dem Schluss nach unten auf das Backblech setzen, als Unterlage das Papier vom Blätterteig verwenden.

3 Um eine schöne Farbe zu bekommen, nochmals mit Ei bestreichen.

Vorbereitung:

- Backrohr vorheizen
- Zum Bestreichen Ei verquirlen.



Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3



Zubereitungstipp:

Die Schaumrollenröhrchen lösen sich leichter, wenn man sie nach dem Backen erkalten lässt. Dann nochmals anwärmt und lauwarm von den Rollen trennt.

Serviertipp:

Für die ganz Süßen, etwas Vanillezucker mit Staubzucker vermischen und leicht anzuckern.

