Schaumrollen

Köstlich gefüllte Schaumrollen sind eine raffinierte Süßspeise. Auch wenn das Rezept etwas aufwändiger ist, so lohnt es sich doch auf jeden Fall.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

750 g	Blätterteig
	Wasser
1 Stk.	Ei
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Schaummasse

125 ml	Wasser
420 g	Feinkristallzucker
5 Stk.	Eiklar
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Zubereitung der **Schaumrollen** zunächst den Backofen auf 210°C vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Blätterteig darauf auf ca. 2 mm dünn ausrollen und aus ihm 2,5 cm breite Streifen schneiden. Mit Wasser bestreichen und auf eine beschichtete Schaumrollenform wickeln.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Streifen mit genügend Abstand darauf setzen. Ei verquirlen und die Streifen damit einpinseln. An einem kühlen Ort 20-30 Minuten rasten lassen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen und ein mit Wasser gefülltes Gefäß dazu stellen.

3. In der Zwischenzeit ein Zehntel des Kristallzuckers mit dem Eiklar steif schlagen. Das Wasser mit dem restlichen Kristallzucker bei 125°C (mit dem Zuckerthermometer überprüfen!) 3

Minuten lang kochen und dann langsam in den Eischnee hineingießen, dabei ununterbrochen schlagen, so dass die Masse nicht gerinnt.

4. Rollen aus dem Ofen und noch heiß von den Formen nehmen. Auskühlen lassen. Die Schaummasse in einen Dressiersack füllen und in die Rollen spritzen. Die fertigen Schaumrollen mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Die leckeren Schaumrollen lassen sich beliebig mit einer Schokoglasur überziehen. Die Füllung der Schaumrollen mit etwas Vanillezucker verfeinern.