



Schaumrollen:

Zutaten:

- 2 Pkg. Blätterteig fertig
- 4 Eiklar
- 70 g Staubzucker
- 1 Vanillezucker
- 100g Wasser
- 250 g Feinkristallzucker

Zubereitung:

Backrohr auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig aus der Packung nehmen, ausrollen und in ca. 1 cm Breite Streifen schneiden. Ich habe das mit einem [Teigrad](#) gemacht. Je nachdem ob ihr kleine oder größere Rollen wollt, schneidet ihr entweder die Breitseite oder die Längsseite in Streifen.

Die Streifen schräg, etwas überlappend um die [Schaumrollenformen](#) wickeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Eidotter bestreichen. Ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen und die Rollen vorsichtig von den Formen ziehen. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung Schaummasse:

Die 4 Eiklar, 70 g Zucker und den Vanillezucker zu steifem Schnee schlagen.

100 g Wasser und 250 g Zucker in einem Topf verrühren und aufkochen.

Ca. 5 Minuten lang kochen lassen.

Küchenmaschine oder Mixer auf mittlere Stufe schalten und den flüssigen, noch heißen Zucker langsam in den Eischnee einfließen lassen und dann einige Minuten bei höchster Stufe rühren, bis der Schaum eine feste, glänzende Masse ist.

Den Schaum etwas abkühlen lassen, aber noch lauwarm in den Spritzbeutel geben und in die bereits überkühlten Rollen füllen.

Mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at