



## **Schaumrollen**

Zutaten für ca. 24 Stück

- 3 Pkg. Blätterteig fertig
- 4 Eiklar
- 1 Prise Salz
- 70 g Staub-/ Puderzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 g Wasser
- 250 g Feinkristallzucker

Zubereitung:

Den Blätterteig aus der Packung nehmen, ausrollen und in ca. 3 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. (ergibt dann natürlich eine andere Stückzahl)

Die Streifen schräg, etwas überlappend um die Schaumrollenformen (meine haben eine Länge von 13 cm und einen Durchmesser von 3 cm) wickeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Eidotter bestreichen. Ca. 15-20 Minuten auf Sicht goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen und die Rollen vorsichtig von den Formen ziehen. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung Schaummasse:

Die 4 Eiklar, Salz, 70 g Staubzucker 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. (120°C)

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.

Backrohr auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

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 wünsche ich Dir!

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**

**Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.**