Blätterteigröllchen mit Frischkäse-Frosting

Das Rezept von den Blätterteigröllchen mit Frischkäse-Frosting bietet sich für eine kleine süße Kaffeejause an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

1 Stk.	Blätterteig (Rolle)
Nach Belieben	Marillenmarmelade
1 Stk.	Ei (zum Einstreichen)
50 g	Butter (Zimmertemperatur)
50 g	Staubzucker
50 g	Doppelrahmfrischkäse
Nach Belieben	Zitronenabrieb

Zubereitung

1. Für die **Blätterteigröllchen mit Frischkäse-Frosting** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann den Blätterteig auf der Arbeitsplatte ausbreiten.

3. Nun den Teig gleichmäßig mit etwas Marillenmarmelade bestrichen.

4. Jetzt den Teig der Länge nach zu einer Rolle aufrollen und anschließend in 6 gleichgroße Stücke schneiden.

5. Danach das Ei mit einer Gabel verschlagen.

6. Nun die Blätterteigröllchen mit genügend Abstand auf das Backblech setzen und mit dem Ei bestreichen. Die Röllchen sollten nun ca. 30-35 Minuten goldbraun backen und danach komplett auskühlen. Anmerkung: Beim Backen wird wohl etwas von der Marmelade aus dem Gebäck austreten, was sich leider nicht vermeiden lässt. Diese sollte man, nachdem die Röllchen erkaltet sind, vom Gebäck ringsherum entfernen.

7. Jetzt die Butter in einer Schüssel ein paar Minuten weiß-cremig schlagen.

8. Das den Staubzucker hinzufügen und so lange rühren, bis die Masse wieder cremig ist.

9. Dann den Frischkäse unterrühren.

10. Die Creme hinterher in einen Spritzbeutel füllen, die Blätterteigröllchen beliebig verzieren und mit etwas Zitronenabrieb dekorieren.

Tipp

Die Blätterteigröllchen mit Frischkäse-Frosting schmecken natürlich auch mit anderen Marmeladensorten.