Mini-Schaumröllchen

Die Mini-Schaumröllchen sehen toll aus und schmecken einfach wunderbar. Dabei macht das Rezept nicht viel Arbeit und besteht lediglich aus drei Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

2 Packungen	Blätterteig
3 Stk.	Eiklar
180 g	Staubzucker
	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Mini-Schaumröllchen zuerst ein Blech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 Grad mit Umluft anheizen. Den fertigen Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einem Stück Backpapier noch ein wenig ausrollen. Anschließend in schmale Streifen schneiden (etwa 10 bis 15 Millimeter Durchmesser).

2. Die kleinen Schaumrollenformen mit etwa 5 Zentimeter Länge verwenden. Die Blätterteigstreifen um die Formen wickeln: An beiden Enden einen halben Zentimeter frei lassen, damit man die Form später herauslösen kann. Am schmalen Formende beginnen und beim Aufrollen mindestens um ein Drittel überlappen lassen.

3. Die Schaumröllchen nebeneinander auf das Blech legen. Dabei genügend Abstand lassen, denn sie gehen beim Backen noch auf. Die Röllchen nun in die untere Ofenschiene schieben und rund 20 Minuten goldbraun backen lassen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Schaumröllchen vollständig auskühlen lassen, dann lassen sich die Formen leicht aus den Teigrollen drehen.

4. Für die Füllung ein Wasserbad ansetzen. Das Eiklar in einen Schlagkessel füllen, den Staubzucker zufügen. Nun den Schlagkessel ohne Wasserkontakt in den Topf hängen und

das Eiklar mit Staubzucker zu sehr festem Schnee schlagen. Das kann eine Viertelstunde lang dauern.

5. Nun einen gezackten Aufsatz auf eine Spritztüte stecken und den Eischnee einfüllen. Diesen von beiden Seiten in die hohlen Blätterteigrollen füllen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Die Mini-Schaumröllchen sind ideal, wenn vom Backen Eiklar übrig geblieben ist.