

Minirollen mit Nutellacreme

Die leckeren Minirollen mit Nutellacreme kann man sich und seinen Gästen öfter gönnen. Das Rezept wird mit fertigem Blätterteig zubereitet.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Lisa

Zutaten

1 Stk.	Blätterteig (Fertigteig)
250 ml	Patisseriecreme (oder Crème legere)
3 EL	Nutella
4 EL	Staubzucker
1 Packung	Sahnesteif

Zubereitung

1. Für die Zubereitung der Minirollen mit Nutellacreme braucht man spezielle Formen für Schaumrollen, am besten aus Metall. Den Blätterteig 10 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
2. Den Blätterteig ausrollen und in schmale Streifen schneiden (1 bis 2 Zentimeter dick). Jeden Streifen um ein Röllchen wickeln und beim Aufwickeln immer leicht überlappen lassen. Die Röllchen auf dem Backblech verteilen. Rund 15 bis 20 Minuten goldbraun backen lassen. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Miniröllchen komplett auskühlen lassen, erst dann die Formen vorsichtig lösen.
3. Die Füllung zubereiten: Die Patisseriecreme in eine Schüssel geben, Sahnesteif zufügen. Mit

dem Rührgerät mindestens 10 Minuten lang aufschlagen. Anschließend Nutella und Zucker dazugeben und kurz unterrühren. Die Nutellacreme in eine Spritztüte füllen, kleinen Aufsatz verwenden. Die ausgekühlten Röllchen vorsichtig mit der Creme füllen.

Tipp

Die Minirollen mit Nutellacreme vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Anstelle der Nutellacreme kann man natürlich auch andere Füllungen verwenden oder einfach geschlagenes Schlagobers.