

Schaumrollen mit Heidelbeercreme-Füllung

Sie sind ein Hingucker und unglaublich lecker: Die Schaumrollen mit Heidelbeercreme-Füllung sind mit diesem Rezept ganz leicht selbst zu backen. Nur Mut!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Eigelb
2 Packungen	Blätterteig
250 g	Heidelbeeren
1 TL	Butter
50 g	Mandeln (gehackte)
200 ml	Schlagobers
1 TL	Staubzucker
1 EL	Zucker
200 g	Mascarpone
1 Packung	Sahnesteif

Zubereitung

1. Für die Schaumrollen mit Heidelbeercreme-Füllung zuerst den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl austreuen.
2. Die Hälfte des Blätterteigs auf die andere Hälfte legen und zu einem großen Rechteck ausrollen. Den Teig in ca. 4 cm breite Streifen schneiden und diese um die mit kaltem Wasser abgespülten Schaumrollenformen wickeln.
3. Die Schaumrollen auf das Backblech legen und mit dem Eigelb einpinseln. Im Backofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, die Schaumrollen sofort von den Formen lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Inzwischen die Heidelbeeren putzen, waschen und mit Staubzucker bestreuen. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Zucker darin karamellisieren lassen. Mandeln darin goldgelb bräunen, dann vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
5. Mascarpone glatt rühren und mit dem Mandelkrokant vermischen. Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Mascarpone heben. Heidelbeeren untermengen.
6. Die Heidelbeermasse in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben und die Schaumrollen damit füllen. Sofort servieren oder bis zum Servieren an einem kühlen Ort aufbewahren.

Tipp

Die Schaumrollen mit Heidelbeercreme-Füllung vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.