Schillerlocken

Die knusprigen Schillerlocken mit köstlicher Oberscreme auch als Schaumrollen bekannt, sind ein vorzügliches Gebäck und eine süße Leckerei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 17 min

Gesamtzeit: 57 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig (ca. 250 g aus dem Kühlregal)
1 Stk.	Eidotter
1 EL	Milch
200 g	Schlagobers (Sahne)
1 Packung	Sahnesteif
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
1 TL	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die köstlichen Schillerlocken den Blätterteig gemäß der Packungsanleitung vorbereiten. Lege ein Backblech mit Backpapier aus und fette die Schillerlockenformen leicht mit Butter ein. Heize den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vor.

2. Rolle den Blätterteig aus und schneide ihn in 6 Streifen von jeweils 4 cm Breite. Wickel jeden Teigstreifen vorsichtig um eine Schillerlockenform, beginnend von der Spitze und leicht überlappend. Der Teig sollte sich mit jeder Wicklung etwas überlappen, um eine geschlossene Tüte zu bilden. Verquirle das Eigelb mit etwas Milch und bestreiche die Teigrollen damit. Lege sie auf das Backblech und backe die Schillerlocken im vorgeheizten Backofen für etwa 15-17 Minuten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

3. Löse die Schillerlocken sofort nach dem Backen von den Formen und lasse sie auf einem Kuchengitter abkühlen.

4. Bereite die Schlagobers-Creme zu, indem du Schlagobers mit Sahnesteif, Vanillezucker und Staubzucker steif schlägst. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle

(Durchmesser 8 mm) und spritze sie dekorativ in die abgekühlten Schillerlocken. Als letzter Schliff kannst du die Schillerlocken mit etwas Staubzucker bestäuben, bevor du sie servierst.

Unserer Empfehlung:
Schillerlocken-,
Schaumrollenformen aus
Edelstahl hier bestellen



Tipp

Die Schillerlocken vor dem Backen in Hagelzucker wälzen.