

Schlotfeger

Das Rezept von den Schlotfegern sind auch als Hippenrollen bekannt und schmecken schön knusprig. Ideal zum Kaffeeetratsch am Nachmittag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

Für die Schablone

1 Stk.	Pappe
1 Stk.	Stift
1 Stk.	Lineal

Zum Umwickeln

2 Stk.	Röhren (oder Stäbe ø 2,5-2,7 cm)
--------	----------------------------------

Für den Teig

50 g	Mehl (optional)
50 g	Staubzucker
50 ml	Schlagobers

Für die Füllung

250 ml	Schlagobers
0.5 Packungen	Vanillezucker (oder Süße nach Belieben)
1 Packung	Sahnesteif

Für die Dekoration

50 g	Zartbitterkuvertüre
------	---------------------

Zubereitung

1. Für die **Schlotfeger** zuerst eine Schablone basteln. Dazu ein Stück rechteckige Pappe nehmen und mittig ein Rechteck von 12 x 10 cm ausschneiden.
2. Für das Formen des gebackenen Teiges wird eine Rolle benötigt. Hier wurden zum Beispiel die Röhrchen von Vitamin-Brausetabletten mit etwas Alufolie umwickelt. Wichtig ist, dass der Durchmesser der Röhren nicht größer als 2,7 cm liegt. Dann schon mal den Ofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
3. Nun den Teig zubereiten. Dazu einfach das Mehl, den Staubzucker und das Schlagobers miteinander verrühren.
4. Dann die Schablone auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und am besten mit einer Palette den Teig dünn und gleichmäßig aufstreichen.
5. Danach die Schablone vorsichtig entfernen und daneben ein weiteres Rechteck aufstreichen. Den Teig nun im Ofen ca. 5 Minuten backen, bis die Ränder anfangen, bräunlich zu werden.
6. Jetzt das Blech aus dem Ofen holen, die Teigplatten vorsichtig vom Backpapier lösen und direkt mit der kurzen Seite um die Röhren wickeln. Diese Schritte sollten zügig durchgeführt werden, da der Teig schnell auskühlt und sich dann nicht mehr formen lässt.
7. Sind die Rollen ausgekühlt, diese vorsichtig von den Röhren ziehen und zur Seite legen.
8. Wenn alle Rollen fertig gebacken sind, kann man schon mal für die [Schokolade](#) zum Schmelzen bringen.

9. Anschließend die offenen Seiten der Gebäck-Rollen kurz in Schokolade tauchen, abtropfen lassen und auf etwas Backpapier trocknen lassen.
10. Für die Füllung das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen.
11. Erst vor dem Servieren die Rollen mit dem Obers füllen, da das Gebäck sonst zu schnell aufweicht. Dazu nimmt man am besten einen Spritzbeutel mit einer Tülle nach Belieben.
12. Mit der restlichen Kuvertüre kann man die Rollen noch zusätzlich dekorieren.

Tipp

Wer möchte, der kann die Schlotfeger auch mit anderen Cremes füllen, dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Zudem kann man die Schlotfeger auch komplett mit Schokolade überziehen.