

Rezept für Schaumrollen mit Zuckerschnee



Zutaten

1 fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal
2 Eier
160 g Zucker plus etwas Zucker zum Berieseln
70 ml Wasser (entspricht ca. 5 Esslöffeln)
evt. Staubzucker
12 kleine Backformen für Schaumrollen aus Metall - ca. 1 cm dick und 8 cm lang –
Wahlweise lassen sich die Schaumrollen ebenso mit den großen Metallbackformen
(Rollen) backen.
Backpinsel
Spritztülle zum Befüllen

Zubereitung

Blätterteig in zwölf 2-3 cm breite Streifen schneiden. Die Backrollen können mit Öl
bepinselt werden. Nun werden die Teigstreifen gleichmäßig um die Backformen gerollt.
Ein Stück der Metallrolle an Anfang und Ende freilassen. Ende vorsichtig andrücken. Auf
ein Backblech legen.

Eier trennen. Eiklar aufheben für die Füllung. Mit Eigelb die Rollen anpinseln. Es sollte
nichts auf das Blech fließen. Etwas Zucker großzügig auf die Oberseite der Rollen
streuen.

Backofen auf 180 °C vorheizen, 15 bis 20 Minuten backen. Sie sind fertig, wenn sie oben
und an den Seiten karamelfarben aussehen. Auf Gitter abkühlen lassen. Backformen
aus dem Gebäck ziehen.

Zubereitung des Zuckerschnees

70 ml Wasser erhitzen und größeren Teil des Zuckers darin auflösen. Wasser sollte
beginnen zu sieden. Umrühren.

Die beiden Eiklar mit dem Rest des Zuckers (1 - 2 Esslöffel) schaumig schlagen, bis das
Eiweiß möglichst steif ist. Das noch heiße Zuckerwasser in den Eischnee einlaufen lassen
und dabei weiterschlagen zu einer festen und cremigen Masse.

Zuckerschnee in Spritztülle füllen und in die Schaumrollen spritzen.