

## Mini-Schaumrollen



### EINKAUFSZETTEL

- 2 Pkg. Blätterteig
- 1 Ei
- 5 Eiweiß
- 250g Zucker
- Salz
- 1 EL Puderzucker
- etwas Öl

**Tipp:** Heißes Fett ist gefährlich! Lass dir deshalb beim Arbeiten am Herd von einem Erwachsenen helfen.

Für dieses Rezept benötigst du Schaumrollen-Formen (mit circa 5mm Länge), einen Handmixer und einen Spritzbeutel.



## ZUBEREITUNG

1. Aus dem Blätterteig etwa daumenbreite Streifen schneiden und diese auf runde, leicht geölte Schaumrollen-Formen wickeln.
2. Das Ei verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen.
3. Mit den Teig-Enden nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Im Ofen bei etwa 180 Grad Celsius Heißluft 12 bis 15 Minuten goldgelb backen.
5. Die gebackenen Rollen noch im warmen Zustand von den Formen lösen und auskühlen lassen.

**Tipp:** Sei vorsichtig, denn die Schaumrollen-Hüllen brechen leicht.

6. Für die Füllung Eiweiß und Zucker mit einer Prise Salz (am besten bei 80 Grad Celsius) mit dem Handmixer steif schlagen.
7. In einen Spritzbeutel geben und die gebackenen Teigrollen damit befüllen.
8. Die fertigen Schaumrollen mit Puderzucker aus dem Sieb bestreuen.

