

Schaumrollen mit italienischer Eischneefüllung

Zutaten

Für den Teig:

380 gMehl + etwas mehr für die Arbeitsfläche

250 gMargarine (z.B. Sanella)

200 gsaure Sahne

1Ei zum Bestreichen

Fett für die Förmchen

Für die italienische Eischneecreme:

150 gEiweiß (ca. 5 St.) – Zimmertemperatur

120 gZucker

240 gZucker + Wasser

Zubereitung

Mehl, Margarine und saure Sahne zu einem glatten Teig verkneten; am besten geht es mit einem Standrührgerät. Den Teig in eine Folie einwickeln und für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Ich bereite den Teig immer am Vortag vor.

Die Schaumrollen-Förmchen vor dem ersten Gebrauch mit Margarine (oder Butter) einfetten. Einfach ein Stück Margarine in die Hand nehmen und das Förmchen mehrmals durchdrehen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 170 °C vorheizen und Heißluft einschalten.

Den Teig portionsweise 2 mm dick ausrollen und mit einem Teigrädchen in gleichlange und gleichbreite Streifen

schneiden. Alles hängt davon ab, wie groß die Schaumrollen am Ende sein sollten. Bei uns sind Mini-Schaumröllchen der Renner. Die Teigstreifen jeweils auf das gefettete Förmchen aufrollen und auf das Backblech legen.



Alle Rollen mit verquirltem Ei bepinseln und in den vorgeheizten Backofen schieben. Sie werden 12 – 15 Minuten gebacken; die Backzeit hängt von dessen Größe ab. Aufpassen, dass sie nicht verbrennen bzw. zu dunkel werden. Kurz abkühlen lassen und dann vorsichtig von den Förmchen abziehen – Achtung, sie sind sehr zart! Falls es euch nicht gelingt, die Teigrollen von den Förmchen abzuziehen, einfach mit einer Ecke auf Tisch klopfen und dabei nur den Teig halten. Der Teig löst sich von der Form.

So lange weitermachen, bis man den Teig verbraucht hat. Ich habe meistens ca. 60 Mini-Schaumrollen; falls ihr etwas größere macht, ergibt das Rezept natürlich weniger Stück. Es ist nicht notwendig, die Förmchen wieder einzufetten. Den Teig während der ganzen Zeit im Kühlschrank lassen, denn dank des großen Fettanteils wird er sehr schnell weich und es ist dann schwierig damit zu arbeiten. Also immer nur das Stück davon abschneiden, was man gerade braucht.

Eiweiße und 120 g Zucker steif schlagen. 240 g Zucker mit Wasser (so viel Wasser, dass der Zucker mit Wasser völlig bedeckt ist) auf 115 -120 °C erhitzen. Nicht rühren, nur den Topf etwas neigen. Falls ihr keinen Thermometer habt, einfach einen Drahtring in die Masse eintauchen und wenn Blasen entstehen, dann ist sie fertig. Unter ständigem Rühren den Sirup in den Eischnee hinein gießen und so lange schlagen, bis der Eischnee leicht abgekühlt ist. Den Eischnee vor dem Füllen noch kurz in den Kühlschrank stellen, weil man dann besser damit arbeiten kann.

Den Eischnee in eine Tüte mit einer glatten, runden Tülle füllen und die Rollen von beiden Seiten füllen, damit der Eischnee am Ende in der ganzen Rolle ist. Die gefüllten Schaumrollen in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Noch besser ist es, die Schaumrollen im Kühlschrank mindestens 1 – 2 Tage ruhen zu lassen, aber sie können problemlos auch sofort nach dem Backen gegessen werden :o)) Sie sind schön knusprig und zart.