

Schaumrollen

Zutaten für ca. 20 Schaumrollen:

1 Eigelb
500 g Blätterteig
20 g Kristallalbumin (getrocknetes Hühnereiweiß)
250 g Kristallzucker

Zubereitung:

Blätterteig in 2 cm breite Streifen schneiden.

Die Teigstreifen schraubenförmig so um die Formen wickeln, dass sie sich stets ein wenig überlappen.

Die Rollen mit Eidotter bestreichen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad goldgelb backen.

Die Formen noch heiß aus den Gebäckstücken ziehen (am besten mit einer Zange, weil die Formen noch heiß sind) und diese abkühlen lassen.

20 g Kristallalbumin in 1/8 l Wasser 6-8 Stunden einweichen.

250 g Kristallzucker mit 1/16 l Wasser kochen bis es Fäden zieht.

Eingeweichtes Kristallalbumin schlagen bis es steif ist, den gesponnenen Zucker langsam einrühren und noch 2 Minuten fertigschlagen.

Den Schaum in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Schaumrollen damit füllen.



Mahlzeit