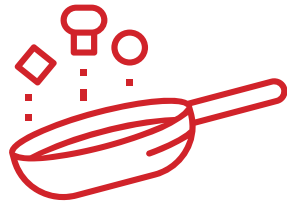


# Schaumrollen

Kochdauer: 20 Minuten  
Schwierigkeit: Einfach

## Zutaten

- ✓ 2 Packungen Blätterteig
- ✓ 2 Eidotter zum Bestreichen
- ✓ 4 Eiklar
- ✓ 175 g Feinkristallzucker
- ✓ 70 g Staubzucker
- ✓ Salz
- ✓ Öl zum Befetten



#dieesserwisser

1

Teig ausrollen und  
in 2,5 cm breite  
Streifen schneiden.

2

Teigstreifen schräg überlappend auf  
die Schaumrollenröhrchen wickeln.  
Mit dem Teigende nach unten auf ein  
Backblech geben und  
mit Dotter bestreichen.

3

Für 15 Min auf 200° Ober-/  
Unterhitze backen und  
überkühlen lassen und von  
den Formen lösen.

4

Eiklar mit Salz steif  
schlagen und  
danach Staubzucker  
hinzugeben.

5

75 ml Wasser und  
Feinkristallzucker  
vermengen und  
5 Minuten kochen  
lassen.

6

Flüssigen heißen Zucker  
langsam zum Schnee gießen  
und einige Minuten auf  
mittlerer und dann hoher Stufe  
rühren bis er fest wird.

7

Den Schaum noch  
lauwarm in die  
abgekühlten Rollen  
spritzen.