

Schaumrollenformer

Artikelnummer: 728 668

Reinigen

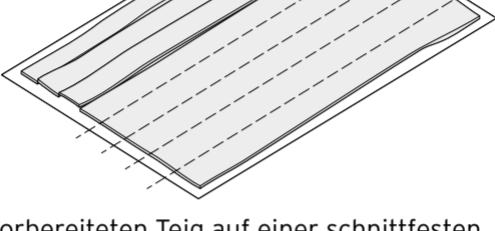
- Reinigen Sie die Schaumrollenformer vor dem ersten und direkt nach jedem weiteren Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel, um anhaftende Teigreste leichter zu entfernen. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Die Schaumrollenformer sind spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuern- oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Winzige Rostpartikel von Töpfen, Pfannen oder defekten Geschirrkörben setzen sich bevorzugt auf Metallteilen fest und sind zunächst als Rostfleck sichtbar. Entfernen Sie diese Flecken mit einem Metallpflegemittel, um einer weiteren Ausbreitung vorzubeugen.

Gebrauch

1. Backofen vorheizen.



2. Schaumrollenformer mit Butter oder Margarine einfetten.



3. Vorbereiteten Teig auf einer schnittfesten Unterlage ausbreiten und der Länge nach in Streifen schneiden.

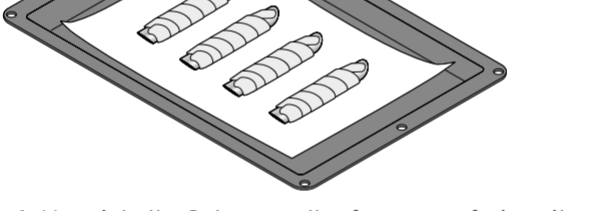


4. Streifen leicht schräg und überlappend um die Schaumrollenformer wickeln, **so dass** die Öffnung an beiden Seiten sichtbar und **die Metallform noch leicht greifbar ist**.

i Je nach Länge der Streifen, wickeln Sie sie enger oder etwas weiter überlappend um die Metallform.



5. Ggf. mit Eigelb bestreichen.



6. Umwickelte Schaumrollenformer auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und gemäß Rezept backen.

! VORSICHT - Verbrennungsgefahr! Tragen Sie Backhandschuhe o.Ä.

7. Die umwickelten Schaumrollenformer aus dem Backofen nehmen und die Blätterteigrollen **vollständig auskühlen lassen**, dann vorsichtig die Schaumrollenformer herausziehen.



8. Gemäß Rezept füllen.

Rezept Erdbeer-Mascarpone-Schaumrollen

Zutaten für ca. 8 Erdbeer-Mascarpone-Schaumrollen

- 1 Rolle (Fertig-)Blätterteig
- 1 Eigelb
- 250 g Erdbeeren
- 35 g Zucker (ggf. etwas mehr, je nach Süße der Erdbeeren)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 200 Gramm Mascarpone
- Eventuell etwas Puderzucker

Zubereitung

1. Backofen nach Packungsanweisung des Blätterteiges vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.
3. Schaumrollenformer mit Butter oder Margarine einfetten.
4. Vorbereiteten Teig auf einer schnittfesten Unterlage ausbreiten und der Länge nach in Streifen schneiden.
5. Anschließend jeweils die Streifen leicht schräg und überlappend um die Schaumrollenformer wickeln, **so dass** die Öffnung an beiden Seiten sichtbar und **die Metallform noch leicht greifbar ist**.

i Je nach Länge der Streifen, wickeln Sie sie enger oder etwas weiter überlappend um die Metallform.

6. Die umwickelten Schaumrollenformer auf das Backblech legen und mit dem Eigelb bestreichen.

7. Nach Packungsanweisung des Blätterteiges backen.

! VORSICHT - Verbrennungsgefahr! Tragen Sie Backhandschuhe o.Ä.

8. Die umwickelten Schaumrollenformer aus dem Backofen nehmen und die Blätterteigrollen **vollständig auskühlen lassen**, dann vorsichtig die Schaumrollenformer herausziehen.

9. Erdbeeren abspülen, trocken tupfen und putzen. 150 g davon mit dem Stabmixer pürieren, die anderen 100g mit einem Messer in kleine Stücke schneiden. Das Püree mit Zucker und Vanillezucker abschmecken.

10. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Das Erdbeerpüree und die Mascarpone kurz miteinander glatrühren, anschließend die Sahne und die Erdbeerstückchen vorsichtig unterheben. Ggf. kaltstellen.

11. Die Füllung mit einer Spritztülle in die abgekühlten Blätterteigrollen spritzen.

Zum Servieren können die Schaumrollen mit etwas Puderzucker bestreut werden.

Guten Appetit!