



Benötigte Zutaten

2 Pkg. Blätterteig frisch (à 270 g)

etwas Wasser

Für die Fülle:

200 ml Premium Schlagobers

1 Pkg. Sahnesteif

100 g gebrannte Mandeln

Prise Zimt

Schaumrollen mit gebrannter Mandelcreme

„Wer hat noch nicht, wer will noch mal?“ Den Schaustellerspruch hört man ab Mittwoch wieder für ein paar Tage, denn: der Rupertikirtag in der Salzburger Altstadt ist eröffnet. Passend dazu gibt es aus der Fernsehgartenküche selbstgemachte Schaumrollen mit gebrannter Mandelcreme!

Anleitung

1. Den Blätterteig aufrollen und in 16 x 2 cm dicke Streifen schneiden. Auf kleine Schaumrollenformen aufrollen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.
2. Zehn Minuten rasten lassen und mit Wasser bestreichen.
3. Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und ca. 15 Minuten bei 200 °C backen.
4. In der Zwischenzeit den Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Die fein gemahlene Mandeln und eine Prise Zimt unterheben.
5. Die Masse in einen Spritzsack füllen und die Schaumrollen im ausgekühlten Zustand damit füllen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten