

# Schaumrollen – Variationen



Fotos Claudia Kraft/Rezept Nr. 1

## 1. Rezept

Ausprobiert von Claudia Kraft nach Anleitung von Katharina Schmidt/Backen und Kochen mit Kenwood

### Zutaten:

1 Packung Blätterteig  
Baktrennspray  
3 Eiweiß  
200 gr. Zucker  
Vanillezucker  
Spritzer Zitronensaft  
1 Ei

### Zubereitung:

Ich habe 1 Packung Blätterteig in Streifen a ca 1,5-2cm (Augenmass) geschnitten. Jeden Streifen auf eine Minirolle gewickelt, die ich vorher mit Trennspray besprüht habe. In Summe wurden es 18 Stück.

Mit verquirltem Ei bestreichen und bei 200C ca 15min Heissluft backen.

3 Eiweiß und 200g Zucker und Vanillezucker in den Kessel der CC geben und verrühren (noch keinen Schnee schlagen).

Temperatur auf 65 C und Intervallstufe 1 stellen und Ballonschneebeesen einspannen. Wenn der Zucker aufgelöst ist, die Temperatur ausschalten und auf voller Stufe aufschlagen (P Taste drücken und halten) und so lange schlagen bis 35C erreicht sind.



Eventuell einen Spritzer Zitronensaft dazugeben und Schaumrollen mit Spritzsack füllen.

Achtung: Das Auflösen vom Zucker dauert recht lange. Ich hätte sogar noch etwas warten müssen, da ich als es fertig war noch immer ein paar Kristalle hatte.



*Tipp Claudia Kraft:*



*Das sind Mini-Schaumrollenformen. Wer keine Formen hat, kann*

*auch einfach Schnitzel aus Alufolie oder Backpapier formen.*

## **2. Rezept zur Verfügung gestellt von Koryphae Kory**

### **Zutaten:**

4 Eiweiß

70 gr. Zucker

100 ml Wasser

300 gr. Zucker

### **Zubereitung:**

4 Eiweiß mit 70 gr. Zucker mit Ballonschneebeisen steifschlagen.

100 ml Wasser mit 300 gr. Zucker für 3 min aufkochen. Langsam in die Eiweißmasse geben und mit Ballonschneebeisen kalt schlagen.

*Gabi Greindl: Bei 65 Grad ist das Eiweiß pasteurisiert. Bei höherer Temperatur besteht die Gefahr dass es gerinnt.*