



VANILLESCHAUMROLLEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



20



leicht

Tipps

Creme mit einem Schuss Rum verfeinern.

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

1 Pkg. Blätterteig

Butter, für die Formen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 210 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Mit einem Teigrad ca. 1,5 cm breite Streifen aus dem Teig schneiden und diese anschließend um befettete Schaumrollenformen wickeln.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen und die Schaumrollenformen entfernen.
4. Für die Füllung: Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen, in einen Spritzbeutel geben und die Schaumrollen damit füllen.