# VANILLESCHAUMROLLEN

**QimiQ AVANTAGES**

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

20

**Tipps**

Creme mit einem Schuss Rum verfeinern.

**INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES**

| | |
|---|---|
| **1 paquet** | Pâte feuilletée |
| | Beurre, für die Formen |

**FÜR DIE FÜLLUNG**

| | |
|---|---|
| **250 g** | , réfrigéré |

**PRÉPARATION**

1. Backofen auf 210 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Aus dem Teig mit einem Teigrad ca. 1,5 cm breite Streifen 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.