



# SCHAUMROLLEN NACH TANTE FANNY'S ART



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## Tipps

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**540 g** Tante Fanny frischer Blätterteig, = 2 Packungen

## FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

**125 g** Naturjoghurt

**70 g** Zucker

**0.5** Zitrone(n), gepresst

**125 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
2. Backofen auf ca. 210° C (Umluft) vorheizen. Teig auf eingefetteten Schaumrollenformen ca. 10-15 Minuten backen und auskühlen lassen.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen.
4. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Creme kalt stellen.
5. Creme mit einem Dressiersack in die Schaumrollen einfüllen.