

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.

4

Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen.

Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Creme kalt stellen.5.

Creme mit einem Dressiersack in die Schaumrollen einfüllen.