

Schaumrollen



Rezept für 10 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Blätterteig	1 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher
Sahnesteif	1 Pkg.
Erdbeersauce / Erdbeersoße	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Den Blätterteig in ca. 3 cm breite Streifen schneiden und über die Schaumrollformen drehen, ca. 10 Minuten im Rohr backen.

Die ausgekühlten Schaumrollen mit geschlagener Sahne füllen.

Mann kann auch zur Sahne etwas Erdbeersoße geben.

Mit Staubzucker bestreut servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1011-Schaumrollen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at