

Kleine Himbeer-Schaum-Rollen

Für 2 Personen

1 Rolle Blätterteig 30 g Himbeeren 220 g Puderzucker
1 Ei

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig in 15 gleiche Streifen mit einer Breite von zwei Zentimetern und einer Länge von ca. 20 Zentimetern schneiden. Je einen Streifen über eine Schaumrollenform drehen und immer vier Millimeter überlappen lassen. Die Rollen auf ein Backblech geben und für 20 Minuten in den Ofen geben. Das Ei trennen und das Eiweiß mit 50 Gramm Puderzucker aufschlagen. Den restlichen Puderzucker mit 65 Milliliter Wasser unter ständigem Rühren aufkochen bis die Masse klar ist. Die Zucker-Masse im heißen Zustand unter die Eiweiß-Masse mengen bis sie dicklich ist. Die Blätterteigrollen aus dem Ofen nehmen. Die Zucker-Ei-Masse in die Spritztüte geben und die Rollen damit füllen. Die Himbeeren putzen. Die Schaumrollen auf Tellern anrichten und mit den Himbeeren garnieren.

Ludovika Ruesch am 10. März 2010