

Schaumrollen mit Orangencreme

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für 5 Schaumrollen

1 Packung glutenfreien Blätterteig
1 Ei mit 1 EL Wasser verquirlt

Für die Creme:

200g Sahne (ggf. laktosefrei)
1 P. Sahnesteif
100g Quark (ggf. laktosefrei)
1 EL Zucker
1 TL geriebene Orangenschale

Puderzucker zum Bestreuen

1. Den Blätterteig nach Anleitung auftauen lassen, ausrollen und von der Längsseite her in etwa 2 cm breite Streifen schneiden.
2. Die Schaumrollenformen dünn mit Öl bestreichen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Die Teigstreifen von unten beginnend, etwas überlappend um die Formen wickeln. Jeweils an der oberen und unteren Seite der Formen etwa 5 mm Platz lassen. (Siehe hierzu auch Beschreibung der Schaumrollenformen.)
4. Die Schaumrollen mit dem Blätterteigschluss nach unten auf das Backblech legen.

5. Den Blätterteig mit dem verquirltem Ei bestreichen und etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
6. Die Gebäckstücke im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 15 Minuten goldgelb backen.
7. Anschließend kurz abkühlen lassen, dann die Metallhülsen mit einer leichten Drehung herausziehen. Auskühlen lassen.
8. Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen. Quark, Zucker und Orangenschale unter die Sahne rühren. Die Creme in eine Tortenspritze geben und die Gebäckstücke damit befüllen.
9. Mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Je nach Geschmack kann Orangenschale durch Zitronenschale, Zimt oder Lebkuchengewürz ersetzt werden.

