

---

## Schaumrollen

### Zutaten

- 300 g Butter
- 500 g Mehl
- 250 ml Milch
- 3 Eidotter
- 1 Prise Salz
- 1/8 L Eiklar
- 300 g Kristallzucker
- 50 ml Wasser

### Zubereitung:

Für den Buttermilch Butterflocken mit 1/4 Teil des Mehls verkneten, einen rechteckigen, etwa 2 cm dicken Ziegel formen und kalt stellen. Die übrigen Zutaten werden zu einem so feinen Strudelteig geknetet, dass er Blasen zeigt. In Frischhaltefolie einpacken und ebenfalls kühl stellen. Nach 1/2 Stunde den Strudelteig rechteckig ausrollen und den Butterziegel wie ein Päckchen verpacken, das Teigpaket zu einem 2 cm dicken Rechteck ausrollen und dreifach zusammenlegen. 1/2 Stunde kühl rasten lassen, ausrollen und vierfach zusammenlegen. Der Vorgang wird nun noch einmal dreifach und noch einmal vierfach durchgeführt. Nach dem letzten Rasten den Teig 3 mm dick ausrollen, in 2 cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden, auf kleine Schaumrolleneisen aufwickeln, mit Wasser besprühen und bei 220 °C goldgelb backen.

Für die Fülle Eiklar mit 100 g Zucker steif schlagen, 200 g Zucker mit Wasser so lange kochen, bis er Blasen zeigt. Mit Hilfe einer Drahtschlinge, die sich auf allen handelsüblichen Schneebesens befindet, kann leicht eine Probe gemacht werden. Dafür die Drahtschlinge in die kochende Zuckermasse tauchen und leicht durchblasen. Entsteht eine schöne Blase, kann die Masse sofort unter ständigem Rühren in den Eischnee geleert werden. Noch 5 Minuten kaltrühren und schon können die Schaumrollen mittels Spritzsack gefüllt werden.