

Himbeerröllchen



Klein und fein - schnell gemacht

8 -10 Rollen

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 10 min

Zutaten

100 g Puderzucker

2 Eier (Zimmertemperatur)

100 g Mehl

Mark 1 Vanilleschote (alternativ Vanille-Extrakt)

100 g frische Himbeeren

250 g Sahne

3 TL san-apart

50 g flüssige Zartbitterschokolade

Puderzucker zum Bestreuen oder getrocknete, gemahlene Himbeeren zu Bestreuen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
3. Den gesiebten Puderzucker mit den Eiern in einer Schüssel hellcremig aufschlagen.
4. Das gesiebte Mehl mit der Vanille dazugeben und unterrühren.
5. Portionsweise den Teig als Kreise (10 cm Durchmesser) auf die mit Backpapier belegten Backbleche streichen und für 8-10 Minuten backen.
6. Die Teigkreise nach dem Backen sofort aufrollen (Schaurollenformen oder ähnliches verwenden) und auskühlen lassen.
7. Die Himbeeren verlesen, im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Himbeermark in einer Schüssel auffangen.
8. Sahne mit san-apart steifschlagen und das Himbeermark vorsichtig unterziehen.
9. Die Himbeersahne in einen Spirtzbeutel mit Sterntülle füllen und die Röllchen damit füllen.
10. Zartbitterschokolade im Wasserbad erwärmen und die Röllchen damit überziehen.
11. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben oder mit getrockneten, gemahlener Himbeeren bestreuen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.