

Schwarze Röllchen:

DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten für den Teig:

350 g Mehl
150 g Staubzucker
180 g Butter (Zimmertemperatur)
70 g geriebenen Haselnüsse
1 Ei
1 Dotter
2 KL gesiebter Kakao
Schokolade zum Tunken

Für die Creme:

3 Eiklar
70 g Zucker
250 g Butter (Zimmertemperatur)
Vanillezucker
etwas Rum



Zubereitung:

Für den Teig aus allen Zutaten einen Mürbteig bereiten und cirka ½ Stunde kühl rasten lassen. Den Teig dünn ausrollen (2,5 mm) und in 3x5 große Rechtecke schneiden, diese auf kleine Schaumröllchen aufrollen und bei 180°C cirka 10 Minuten backen. Die Röllchen noch warm von der Form ziehen.

Die ausgekühlten Röllchen in Schokolade tunken.

Für die Creme Eiklar mit Zucker über einem Wasserbad warm schlagen, dann mit dem Mixer kalt rühren. Die weiche Butter mit Vanillezucker und Rum schaumig rühren. Danach die Eischneemasse mit der Butter verrühren. Mit einem Spritzsack die Creme in die Röllchen füllen.



Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Herta Prasch

