

# Pikante Schaumrollen



www.innpuls.at



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

## ZUTATEN

300 g TK Blätterteig  
1 Zwiebel  
200 g REITER Schwarzwälder  
20 g Butter  
1/2 EL Mehl  
200 g Schlagobers  
Salz  
Pfeffer  
Zitronensaft  
Muskatnuss  
2 EL Petersilie  
etwas Mehl zum Ausrollen  
2 Eigelb  
2 EL Sesamkörner

## ZUBEREITUNG

- 1.** Zwiebel schälen und zusammen mit der REITER Schwarzwälder kleinwürfeln.
- 2.** Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. REITER Schwarzwälder kurz mitbraten. Das Mehl darüber streuen und unter Rühren anschwitzen. Mit dem Schlagobers ablöschen, alles gut verrühren und offen sehr sämig zu einer dicken Creme einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft und Muskat abschmecken und die Petersilie darunterrühren. In einen Dressiersack füllen und erkalten lassen.
- 3.** Den aufgetauten Blätterteig (40x40cm) auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen und in 3 cm breite Streifen schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Streifen drauf legen.
- 4.** Nun die Schaumrollenformen mit den Teigstreifen spiralenförmig umwickeln. Beginnend bei der schmalen Seite der Form rauf zur breiten Seite. An den Enden jeweils fest andrücken.
- 5.** Ein Backblech mit Wasser bespritzen und die Schaumrollen mit der Teignaht nach unten darauf legen. Die Oberfläche mit Ei bestreichen und mit dem Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15-20 Minuten backen. Danach die noch warmen Schaumrollen von der schmalen Seite der Form, durch leichtes Drehen abziehen und erkalten lassen.
- 6.** Die Schaumrollen mit der Schwarzwälder-Masse mit dem Dressiersack von beiden Seiten füllen.