

Schaumrollen gefüllt mit pariser Schlagsahne und Haselnusscreme

Luxuriöse Röhrchen sowohl im Aussehen als auch im Geschmack, die schon unsere Großmütter kannten und die auch heute noch sehr beliebt sind. Und das Rezept ist nicht so anspruchsvoll, wie es auf den ersten Blick erscheinen mag. Wenn Sie sich dennoch ein wenig vor der Zubereitung fürchten, schauen Sie sich das Video an, das ich für Sie aufgenommen habe. :)



Werkzeuge

- 30 Stück Metallröhrchen Mini 7,6 cm = 3''
- Spritztüte

Zutaten

Teig:

- 350 g Weizenmehl
- 150 g Puderzucker
- 180 g Butter
- 70 g gemahlene Nüsse
- 1 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Ei
- 1 Eigelb

Pariser Sahne:

- 250 ml Schlagsahne (mindestens 30%)
- 70 g geriebene oder in Stücke gebrochene Schokolade

Haselnusscreme:

- 200 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 140 g gemahlene Nüsse
- Rum

Zum Eintauchen der Röhrchenenden in Schokolade:

- 1 Packung Schokoladenüberzug
- Bunter Zucker oder zerstoßene Nüsse, fein gemahlene Schokolade oder Kokosraspeln



Zubereitung

Teig

1

Zuerst vermischen wir alle trockenen Zutaten. Dann fügen wir das ganze Ei und das Eigelb hinzu. Zuletzt kneten wir die Butter unter. Den Teig gut auf der Arbeitsfläche durchkneten, bis er geschmeidig ist.

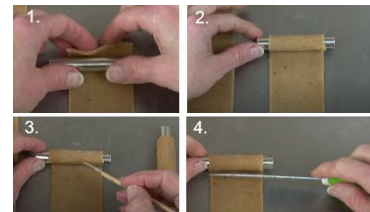
2

Auf einer bemehlten Fläche rollen wir den Teig so dünn wie möglich aus. Um sicherzustellen, dass der Teig überall gleich dick ist, können wir uns mit flachen Stäben in der kleinsten Größe helfen, nach denen wir den Teig gleichmäßig ausrollen.



3

Den Teig in 6 cm breite Streifen schneiden und diese um die Metallröhrchen wickeln. Am Ende des Röhrchens bestreichen wir das Teigende leicht mit einem Pinsel, der in Wasser getaucht wurde, damit sich die Enden verbinden, und drücken es leicht zusammen. Den restlichen Teig mit einem Messer abschneiden.



4

Die mit Teig umwickelten Röhrchen auf einen kleinen Teller legen und nach dem Auffüllen den Teller in den Kühlschrank stellen.



5

Wenn alle Röhrchen umwickelt sind, legen wir sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und backen sie in einem vorgeheizten Umluftofen für ca. 10 Minuten bei 180°C.



6

Das Blech aus dem Ofen nehmen und das gebackene Teigstück vorsichtig von den Metallröhrchen abziehen und abkühlen lassen.



Füllungen

Pariser Schlagsahne:

Die Schokolade in der heißen Sahne schmelzen und gut vermischen. Nach dem Abkühlen stellen wir sie in den Kühlschrank und lassen sie dort bis zum nächsten Tag. Die kalte Schokoladensahne schlagen wir zu einer festen Sahne auf. Es wird kein Sahnesteif benötigt, da die Schokolade die Sahne selbst stabilisiert. Mit dieser Schokoladensahne, auch Pariser Sahne genannt, füllen wir die Röhrchen mit einer Spritztülle.



Haselnusscreme

Zuerst schlagen wir die Butter mit dem Zucker auf, dann fügen wir die Nüsse hinzu und zum Schluss einen Schuss Rum (nach Geschmack). Mit einer Spritztülle oder dem abgeschnittenen Ende einer Spritztüte füllen wir die hohlen Röhrchen.

Die gefüllten Röhrchen lassen wir im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden.

Eintauchen der Röhrchenenden in Schokolade

Ein Abtropfsieb oder Stäbe über die Ränder eines Blechs legen. Die Schokoladenüberzug in einem Wasserbad schmelzen und die Enden der Röhrchen darin eintauchen. Kurz abtropfen lassen und dann können diese Enden noch in buntem Zucker, zerstoßenen Nüssen, feiner Schokolade oder Kokosraspeln getaucht werden, die sich an der noch warmen Schokolade festsetzen. Die Röhrchen erneut auf die Stäbe legen und vollständig aushärten lassen.

