

Gefräßige Rauperln

ca. 24 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Blätterteig:

1 Pkg. Frischer Blätterteig (à 275 g)

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)
Kokosette

Vanille-Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack
¼ l flüssiges Schlagobers
5 EL Milch

Zum Verzieren und Bestreuen:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
Dr. Oetker Streusel mit
Fruchtgeschmack
Staubzucker
Minzeblätter

1 Blätterteig:

Den Blätterteig nach Packungsanleitung vorbereiten.

Den Teig der Länge nach ca. 2 mm dick ausrollen und der Breite nach in 24 gleiche Streifen schneiden. Die Teigstreifen mit Ei bestreichen. Auf kleine Schaumrollenformen aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit Kokosette leicht bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

2 Die heißen Röllchen mit Hilfe eines Küchentuches vorsichtig von den Formen abziehen.

3 Vanille-Creme:

Für die Creme Paradiescremepulver mit Schlagobers und Milch mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 2 Min. aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle füllen.



Die erkalteten Röllchen von beiden Seiten mit Creme füllen und ca. 1 Std. kalt stellen.

④ **Zum Verzieren und Bestreuen:**

Mit Glasur Augen auf tupfen und die Rauperln mit Streusel und Staubzucker beliebig bestreuen. Die Rauperln kalt stellen und mit Minzeblättern anrichten.

