


# Schaumröllchen auf Pfirsichmark

etwa 30 Stück

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Topfen-Blätterteig:

125 g Speisetopfen (10% Fett i. Tr.)

150 g Dinkelvollkornmehl

100 g weiche Diätmargarine

1 Prise Salz

### Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

### Pfirsichsoße:

2 entsteinte Pfirsiche

¼ l Wasser

70 g Zucker (oder 6 ml Süßstoff)

### Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker

Schlagschaum

⅓ l Milch

### Zum Bestreuen und

### Verzieren:

Streusüße

Minzeblätter

## 1 Topfen-Blätterteig:

Für den Teig den Topfen mit den übrigen Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. 1/2 Std. kalt stellen.

## 2 Zum Bestreichen:

Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen, zu Streifen 1,5 x 20 cm schneiden und mit Ei bestreichen. Auf kleine Schaumrollenformen aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

## 3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 16 Minuten**

## 4 Die heißen Röllchen mit Hilfe eines Küchentuches von den Formen abziehen. Die Röllchen auf dem Backblech nochmals in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Backzeit: 5 Minuten**



**5 Pfirsichsoße:**

Für die Soße die Pfirsiche klein schneiden. Mit Wasser und Zucker weich kochen, pürieren und kalt stellen.

**6 Füllung:**

Für die Füllung Schlagschaum mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. In einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle füllen und die erkalteten Röllchen damit füllen.

**7 Die Schaumröllchen mit Soße anrichten, mit Streusüße leicht bestreuen und mit Minzeblättern beliebig verzieren.**

