

Schillerlocken

20 Stück



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Blitz-Blätterteig:

500 g glattes Mehl
220 ml Wasser
1 gestr. KL Salz
2 EL Essig
400 g kalte geraspelte Butter

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)
1 EL Wasser

Zum Bestreuen:

Kristallzucker

Füllung:

3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
 $\frac{1}{8}$ l Eierlikör
30 g gesiebter Staubzucker
 $\frac{1}{2}$ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Blitz-Blätterteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Wasser, Salz und Essig dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Die Butterraspeln auf der Hälfte verteilen. Den Teig zusammenklappen, rechteckig (15 x 35 cm) ausrollen, von links und rechts zur Mitte hin einschlagen und zusammenklappen, so dass 4 Teigschichten übereinander liegen (doppelte Tour). In Frischhaltefolie gewickelt ca. 15 Min. kalt stellen.

Den Teig noch einmal auf 15 x 35 cm ausrollen und den Vorgang wiederholen (doppelte Tour). Den Teig nach dem Tourieren in Frischhaltefolie gewickelt ca. 15 Min. kalt stellen.

Den Teig rechteckig (15 x 35 cm) ausrollen, die linke Seite auf $\frac{2}{3}$ einschlagen und die übrige Teigseite daraufklappen, so dass 3 Teiglagen entstehen (einfache Tour).

Den Teig ca. 15 Min. kalt stellen. Den Vorgang wiederholen und den Teig nochmals ca. 15 Min. kalt stellen.

Den Blätterteig rechteckig (15 x 60 cm) ausrollen und in ca. 3 cm breite Streifen schneiden.

2 Zum Besteichen:

Ei mit Wasser versprudeln und die Streifen auf einer Seite damit bestreichen. Die Streifen an der Spitze der Formen beginnend, spiralförmig und überlappend, aufwickeln - die mit Ei bestrichene Seite soll außen sein. Die Streifen nicht in die Länge ziehen und die Schnittkanten nicht drücken, da sonst die Blätterung zerstört wird.

Die gewickelten Schillerlocken, mit dem Schluss nach unten, auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und ca. 15 Min. rasten lassen.

3 Zum Bestreuen:

Mit Ei bestreichen und mit Kristallzucker bestreuen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

Die noch heißen Schillerlocken mit einer Drehbewegung von den Formen lösen und erkalten lassen.

Den Backvorgang mit den übrigen Schillerlocken wiederholen.

4 Füllung:

Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und mit Eierlikör und Staubzucker verrühren. Schlagobers mit Vanillin Zucker steif schlagen und bei beginnender Gelierung mit dem Eierlikör-Gemisch verrühren. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) füllen und die Schillerlocken damit füllen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Gefüllte Schillerlocken sind im Kühlschrank ca. 2 Tage haltbar.
- Blätterteig wird kalt bearbeitet. Wichtig ist auch, die Ruhezeiten einzuhalten. Ungefüllt und ungekühlt ca. 5 Tage haltbar.