

Süße Frühlings-Rollen

30 Stück



gelingt leicht

bis zu 25 Min.



Zutaten:

Strudelteig:

1 Pkg. Gezogener Strudelteig (120 g)

Zum Bestreichen:

heiße Butter

Marzipan-Frucht-Füllung:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

2 Eier (Größe M)

30 Stk. kleine Erdbeeren

30 Stk. Himbeeren

30 Stk. Brombeeren

1 Strudelteig:

Ein Strudelteigblatt auf ein Küchentuch geben, mit Butter bestreichen und in 6 Teile schneiden.

2 Marzipan-Frucht-Füllung:

Für die Füllung Marzipan mit Ei mit dem Handmixer (Rührstäbe) glattrühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen. Auf die Strudelteigblätter jeweils einen ca. 6 cm langen Marzipanstreifen spritzen. Jeweils 3 verschiedene Beeren auf die Streifen legen. Den Teig von links und rechts einschlagen, einrollen und auf leicht befettete Backbleche geben. Den Vorgang mit den übrigen Strudelteigblättern wiederholen.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 13 Minuten

4 Den Backvorgang mit den übrigen Rollen wiederholen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die süßen Frühlings-Rollen mit Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße aus dem Kühlregal servieren.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33