

Schillerlocken

Wunderbar knusprig-zartes Blätterteig-Gebäck mit cremiger Vanille-Sahne- schnell und einfach gemacht!

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
6 Schillerlockenformen
Fett

Blätterteig:

225 - 250 g tiefgekühlter Blätterteig

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch

Vanille-Sahne:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 - 2 TL Puderzucker

Zum Betreuen:

Puderzucker

Wie backe ich Schillerlocken?:

1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Schillerlockenformen fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Blätterteig ausrollen:

Die Blätterteigplatten aufeinanderlegen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 24 cm) ausrollen. Mit einem Messer oder einem Teigrädchen den Teig der Länge nach in 6 Streifen von je 4 cm Breite schneiden.



3 Teig aufwickeln:

Jeden Teigstreifen von der Spitze aus leicht überlappend um eine Metallform wickeln. Der Teig soll sich bei jeder Wicklung etwas überlappen, so dass eine geschlossene Tüte entsteht.



Eigelb mit Milch verschlagen und die Schillerlocken damit bestreichen.



Die Schillerlocken mit Hagelzucker bestreuen. Das Backblech in den Backofen schieben und die Schillerlocken backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: 15 - 17 Min.

Schillerlocken sofort von den Formen lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



4 Vanille-Sahne zubereiten:

Sahne mit Sahnesteif, Vanille-Zucker und Puderzucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) geben. Dekorativ in die Schillerlocken spritzen und mit Puderzucker bestreut bald servieren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt tiefgekühltem Blätterteig kann auch 1 Pck. frischer Blätterteig (etwa 270 g) aus dem Kühlregal verwendet werden. Teig dann einfach abrollen und in 6 Streifen schneiden.
- Für eine Schokoladen-Dekoration etwa 30 g Kuvertüre grob zerkleinern, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und gut verschließen. Im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden, die Kuvertüre dünn über die erkalteten Schillerlocken sprenkeln und fest werden lassen.
- Für eine Sahne mit "Schuss" können 2 EL Eierlikör oder Baileys® kurz unter die Sahne gerührt werden.
- Für eine Sahne mit Frucht-Geschmack einfach 2 EL einer beliebigen Konfitüre unter die Sahne rühren.
- 1 EL Schokoraspel unter die Sahne heben.
- Die Schillerlocken mit frischen Beeren servieren.

