

Cream-Roll - Afghanische Sahneröllchen

nexus/ag



Zutaten für 24 Röllchen

Für die Teigröllchen

1	Ei
50 g	Zucker
1/2 TL	Trockenhefe
40 ml	Pflanzenöl
150	ml warme Milch
1 TL	gemahlener Kardamom
20 g	geschmolzene Butter
300 g	Mehl
Salz	

geschmolzene Butter für die Förmchen und zum Bestreichen

Für die Füllung

500 g	kalte Schlagsahne
4 TL	San Apart
300 g	Mascarpone
80 g	Puderzucker
1 TL	gemahlener Kardamom

Zum Garnieren

Puderzucker und gehackte Pistazien

Das Lieblingsrezept von Peimane Azim

„Auch dieses Jahr freue ich mich auf die Weihnachtszeit mit Leckereien aus meiner Heimat, vor allem auf Cream-Roll. Cream-Roll, mit einer Tasse schwarzen Tee mit Kardamom schmeckt himmlisch.“

Peimane Azim ist Produktmanagerin bei der NEXUS. Sie ist als Teamleiterin unter anderem verantwortlich für die Innovationen im Bereich Behandlungsmanagement, Verlauf, NG im NEXUS / HIS. Außerdem kümmert sie sich um die NEXUS / HIS-Kunden in der Schweiz.



Cream-Roll - Afghanische Sahneröllchen

nexus/ag

Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und alle Zutaten, außer dem Mehl, nach und nach dazugeben. Das Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, vier Schlitze jeweils waagrecht und senkrecht in dem Teig schneiden und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank lagern.
3. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem San Apart steif schlagen. Den Mascarpone, den Puderzucker und den Kardamom dazugeben und alles gut verrühren. Die Füllung in einen Spritzbeutel geben und bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank lagern.
4. Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig halbieren, zu einem langen ca. 3 mm dicken Fladen ausrollen und längs mit einem Pizzaschneider in 12 gleichbreite Streifen schneiden. Metall- oder Aluförmchen mit etwas Butter einfetten und die Teigstreifen wie eine Spirale herumwickeln. Die Teighörnchen auf das vorbereitete Backblech geben und mit etwas geschmolzener Butter einpinseln.
6. Die Teigröllchen im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Dann das Backblech drehen und für weitere 10-15 Minuten goldbraun backen. Die Teigröllchen auskühlen lassen und von den Förmchen lösen.
7. Die Teigröllchen mit der vorbereiteten Creme füllen und mit Puderzucker und den Pistazien garnieren.

