## Cream-Roll - nexus | ag Afghanische Sahneröllchen

### Zutaten für 24 Röllchen Für die Teigröllchen

1 Ei

50 g Zucker

1/2 TL Trockenhefe40 ml Pflanzenöl

150 ml warme Milch

1 TL gemahlener Kardamom20 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

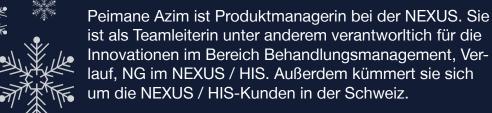
#### **Zum Garnieren**

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."







# Cream-Roll - nexus | ag Afghanische Sahneröllchen

### **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 waagerecht 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.

