



EVO Crème-Rollen

Das Dessert.

Zutaten:

- 1 Beutel Evo-Charlotte-Russe-Crèmepulver
- 3 dl Milch
- 5 dl Rahm
- 300 g Blätterteig (zum selber auswallen)
- 1 Eiweiss
- 1 EL Zucker
- 14 Evo-Hölzli

Zubereitung:

1. Evo-Charlotte-Russe-Crèmepulver mit der kalten Milch anrühren und 15 Minuten stehen lassen.
2. Die Crème unter ständigem Umrühren kurz aufkochen und kalt stellen.
3. Blätterteig 3mm dick auswallen und in Streifen von 36cm Länge und 3cm Breite schneiden (abmessen lohnt sich).
4. Die Streifen um die Hölzli wickeln, sodass jeweils der nächste Streifen den vorangegangenen leicht überlappt und an den Hölzli-Enden ca. 1cm frei bleibt.
5. Die Teigrollen mit den Streifen-Enden nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Eiweiss bestreichen, mit Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen 15–20 Minuten bei 200°C backen.
6. Die noch warmen Teigrollen vorsichtig von den Hölzli drehen. Dann zum Trocknen noch einige Minuten in den Backofen schieben, um sie wieder knusprig zu machen.
7. Rahm steif schlagen (ohne Zucker).
8. Den Rahm sorgfältig unter die kalte, jedoch noch flüssige Crème ziehen, bis alles gut gemischt ist.
9. Die Teigrollen erst nach dem vollständigen Erkalten mit Hilfe eines Dressiersackes mit der Crème füllen.

Tipps:

- Schneller und einfacher geht es mit Fertigteig: Die 14 Rollen, die sich daraus ergeben, sind allerdings dicker im Teig und kürzer als die aus dem selbst ausgewallten Teig.
- Die Crème-Rollen können auch mit dem Evo-Vanille-Crèmepulver fest gefüllt werden.
- Wenn Sie Anstelle gewöhnlichem Zucker Rohrzucker nehmen, erhalten die Crème-Rollen einen goldigen Glanz.