

Zutaten:

(ergibt 6-9 Stück)

3 Scheiben tiefgekühlter Blätterteig

Zum Bestreichen:

1 Ei oder 1 Eigelb

Zum Bestreuen

Hagelzucker

Mandelblättchen

Süße Füllung:

300 g Schlagsahne

Sahnefestiger

Vanillinzucker

Pikante Füllung:

200 g Frischkäse

250 g Speisequark

Paprika, Pfeffer

Kräuter, Knoblauch

Hinweis:

Blätterteig geht besser auf, wenn Sie

vor dem Backen einige Tropfen

Wasser auf die Dauerbackunterlage

spritzen.



Backzeit: 15min

Temperatur: 210°C

Zubereitung:

Zum Auftauen den Blätterteig nebeneinander auf die *Dauerbackunterlage* legen.

Blätterteig mit dem *Wellholz* auf die *Dauerbackunterlage* gleichmäßig in die Länge rollen. Mit der gezackten Seite des *Tandem-Rädchens* 2 oder 3 Längsstreifen ausrädeln, je nachdem wie groß die *Schillerlocken* oder *Mozartrollen* werden sollen.

Je einen Streifen etwas schräg auf die Spiralen der *Schillerlocken* und *Mozartrollen* wickeln. Mit den Enden nach unten auf den mit einer *Dauerbackunterlage* ausgelegten *Thermo-Star* legen.

Schillerlocken beim Heißluftofen mit den großen Öffnungen nach hinten drehen, mit Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 210°C ca. 15 Minuten backen.

Nach dem Erkalten die Formen mit Linksdrehung herausdrehen und nach Belieben süß oder pikant füllen.