Mozartrollen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Teig:
100 g weiche Butter
80 g Zucker
1 P. Vanillinzucker (8 g)
Zitronenaroma nach Belieben
3 Eiweiß (Zimmertemperatur)
50 g geschälte Mandeln, gem.
75 g Mehl

Dekoration und Füllung:
100 g Vollmilchkuvertüre
500 g Schlagsahne
Vanillinzucker
Krokant
Schokoraspeln oder
-plättchen
Puderzucker

Zubereitungszeit: 15min
Backzeit: 10min
Temperatur: 170°C

Zubereitung:

Butter, Zucker, vanillinzucker und Zitronenaroma im *Schlagkessel* schaumig rühren. Ungeschlagenes Eiweiß, Mandeln und gesiebtes Mehl in den *Schlagkessel* geben und mit dem *Hardliner* zu einem Teig verrühren. Die schaumige Buttermasse darunter heben. *Dauerbackunterlage* auf den *Thermo-Star* legen.

Mit Hilfe des Ringförmchens 3 dünne Teigkreise aufstreichen und im vorheizten Backofen bei 170° C Heißluft ca. 10 Minuten backen.

Die gebackenen Platten sofort ablösen und um die *Mozartrollen* wickeln. Abkühlen. Den restlichen Teig wie oben beschrieben verarbeiten. Die ausgekühlten *Mozartrollen* herauslösen. Kuvertüre mit dem *VEMMiNA CUP 1/4 l* im Wasserbad schmelzen. Die *Mozartrollen* mit beiden Enden eintauchen und auf einer *Dauerbackunterlage* abkühlen lassen.

Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen, in den *Spritzbeutel* mit *Sterntülle 10* füllen und in die *Mozartrollen* spritzen. Mit Krokant oder Schokoraspeln verzieren.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.