Beeren-Frühlingsröllchen mit Kokos-Crème

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 12

Beeren-Frühlingsröllchen

120 g Strudelteig

150 g Beeren, z. B. Johannis- und Blaubeeren, tiefgekühlt

30 g Kokosflocken

1 EL Zucker

1 EL Vanillezucker

35 g Butter

Butter schmelzen. Strudelteig entfalten. Und jedes Blatt mit Butter bestreichen. Alle Blätter aufeinanderlegen und in 12 Stücke teilen. Beeren, Kokosflocken, Zucker und Vanillezucker darauf verteilen, einrollen und mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals mit flüssiger Butter bestreichen.

Garraum auf 220 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Kuchenblech mit den Beerenröllchen in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 220 °C während 9 Min.

Kokos-Crème

150 g Mascarpone

100 ml Rahm

50 g Kokosflocken

50 g Puderzucker

Rahm aufschlagen und zusammen mit den restlichen Zutaten mit dem Mixer schaumig rühren.

Tipps

Die Beeren-Frühlingsröllchen können gut vorbereitet und bis zum Backen im Tiefkühler aufbewahrt werden.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021