



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

