

GEFÜLLTE TEIGRÖLLCHEN AUS AFGHANISTAN



REZEPTE ZU WEIHNACHTEN IM ADVENT IMMER SONNTAGS IM DISNEY CHANNEL

ZUTATEN

- 2 Pck. Blätterteig
- 500 ml Schlagsahne
- 3 EL Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Sahnesteif

Zur Dekoration:

- Puderzucker
- Gehackte Pistazien

ZUBEREITUNGSSCHRITTE

1. Blätterteig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und um dünne, zylinderartige Metallröllchen (z.B. wie Schillerlocken Förmchen) leicht überlappend wickeln.
2. Danach im Ofen bei 180 Grad bei Ober- und Unterhitze circa 20 Minuten backen.
3. Wenn die Blätterteigröllchen abgekühlt und nur noch lauwarm sind, werden die Förmchen vorsichtig herausgezogen. Jetzt müssen die Teigröllchen vollständig abkühlen.
4. Für die Sahnefüllung werden Sahne, Puderzucker, Vanillezucker und Sahnesteif miteinander aufgeschlagen und mit Hilfe eines Spritzbeutels und einer Sterntülle oder einem Löffel in die Blätterteigröllchen gefüllt.
5. Dekoriert wird mit Puderzucker und gehackten Pistazien. Die Teigröllchen dürfen sofort verzehrt werden.

Über den Disney Channel

Der frei empfangbare Disney Channel konzentriert das Programmangebot – darunter TV-Premieren, Serien, Filmklassiker und lokal eigenproduzierte Formate – tagsüber auf Kinder, am Abend stehen Familien und insbesondere Erwachsene im Fokus. Weitere Infos unter www.DisneyChannel.de.