KNUSPRIGE WAFFELRÖLLCHEN / ZIMTROLLEN / CRUNCHY CINNAMON ROLLS



Wahrscheinlich kennt ihr auch alle die knusprigen Waffelröllchen, die zur Hälfte mit Schokolade überzogen sind! Die Röllchen liebe ich. In diesem Rezept erfahrt ihr, wie ihr sie ganz einfach selber machen könnt.

Zubereitungszeit
60 Minuten

Back-/Kochzeit
45 Minuten

Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Stück: 30

ZUBEREITUNG

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif. Füge die Hälfte des Puderzuckers hinzu und rühre etwa 4-5 Minuten weiter, bis sich der Puderzucker aufgelöst hat.

Verrühre die weiche Butter mit dem übrigen Puderzucker in 2-3 Minuten cremig. Rühre das Mehl mit dem Zimt und die Sahne ein. Hebe den Eischnee vorsichtig unter.

Streiche nun immer einen Teelöffel des Teiges auf eine Dauerbackfolie oder Backpapier und verstreiche den Teig mithilfe einer Palette oval. Streiche nur 4 Ovale auf eine Folie. Backe sie im vorgeheizten Backofen bei 200°C O/U für etwa 3-4 Minuten, bis der Rand leicht braun wird. Nimm sie sofort aus dem Ofen heraus und löse sie mithilfe einer Palette. Rolle die Teigplatten sofort eng auf und lasse sie abkühlen.

Die gebackenen Teigplatten müssen SOFORT nach dem Backen aufgerollt werden, beim Abkühlen werden sie nämlich schnell knusprig und brechen dann beim Rollen!

Verbrauche so den gesamten Teig und lasse die Röllchen abkühlen.

DEKORATION

Schmilz 2/3 der Kuvertüre über einem warmen Wasserbad. Nimm die geschmolzene Kuvertüre vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel und das Kokosöl ein, damit die Kuvertüre glänzt. Fülle sie in ein kleines Schnapsglas und tauche die Zimtröllchen zur Hälfte ein. Lege sie auf ein Abtropfgitter. Fülle die weiße Kuvertüre in einen Gefrierbeutel und verschließe ihn gut. Hänge ihn in etwa 60 °C warmes Wasser und verknete anschließend den Inhalt des Beutels mit den Fingern. Schneide eine kleine Ecke des Beutels ab und lasse die weiße Kuvertüre streifig über die Waffelröllchen laufen. Lasse die Kuvertüre festwerden und verpacke die Waffelröllchen in einer Blechdose.

Sie sind mehrere Wochen haltbar, sollten am besten in einem kühlen Raum gelagert werden, damit die Kuvertüre nicht schmilzt.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

TEIG:

- [ ] **3** Eiweiße
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **100 g** Puderzucker
- [ ] **60 g** Butter (weich)
- [ ] **75 g** Mehl
- [ ] **1 TL** Zimt
- [ ] **1 TL** Sahne

DEKORATION:

- [ ] **70 g** Zartbitterkuvertüre
- [ ] **5 g** Kokosöl
- [ ] **25 g** weiße Kuvertüre