## NEW YORK ROLLS / CROISSANTSCHNECKEN MIT PISTAZIENCREME





New York Rolls sind gefüllte Schnecken aus Croissantteig, die mit Kuvertüre und Toppings dekoriert werden. Hier könnt ihr eurer Kreativität freien Lauf lassen und die Kuvertüre und Toppings passend zu eurem Geschmack wählen. Damit die Schnecken schön groß und gleichmäßig werden, habe ich sie in meinen Burgerringen gebacken, ihr könnt die Teigplatte vor dem Aufrollen aber auch halbieren und kleine Mini Rollen in einer Muffinform backen. Durch die Füllung mit meiner super leckeren Pistaziencreme werden die Rollen besonders saftig. Die Schnecken könnt ihr super vorbereiten und dann bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. So könnt ihr sie auch perfekt als Dessert während Ramadan



Zubereitungszeit 40 Minuten



30 Minuten



Temperatur + Heizart 200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück:

6

#### **VORBEREITUNG**

Nimm den Plunderteig aus dem Kühlschrank und lasse ihn etwa 5-10 Minuten aufwärmen. Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor und stelle Burgerbackringe auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech.

#### **CROISSANTSCHNECKEN**

Schmilz die Butter und verrühre sie mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt. Rolle den ersten Teig auf und streiche die Hälfte der Butter darüber. Rolle den zweiten Teig auf, lege ihn auf den ersten und verteile die restliche Butter darüber. Rolle dann alles wieder zu einer engen Rolle auf und schneide sie mit einem Faden oder Zahnseide in gleichgroße Schnecken. Fette die Backringe mit etwas Backtrennspray und lege jeweils eine Schnecke hinein. Decke die Schnecken mit einer Dauerbackfolie und einem Tortenretter ab, so wird die Oberseite schön glatt. Backe die Schnecken dann im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 30-35 Minuten goldbraun. Nimm den Tortenretter etwa 5-10 Minuten vor der Backzeit aus dem Ofen. Nimm die Rollen aus dem Ofen sobald sie goldbraun sind und lasse sie abkühlen. Entferne die Backringe.

### **PISTAZIENCREME**

Mahle die Pistazien in einer Gewürzmühle oder einem Mixer ganz fein. Mixe sie mit dem Puderzucker zu einer gleichmäßigen Masse und verrühre sie mit einem Handrührgerät mit dem Mascarpone. Stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.



Wenn du einen intensiveren Pistaziengeschmack möchtest kannst du die Creme auch nach meinem Grundrezept zubereiten, ich habe hier die Mascarponemenge im Vergleich zu meinem Grundrezept verdoppelt.

# **NEW YORK ROLLS FÜLLEN**

Fülle die Pistaziencreme in einen Spritzbeutel mit Spritztüllenadapter und mittlerer Lochtülle. Stich die Tülle dann mehrmals von der Unterseite in die Schnecken und

#### CROISSANTSCHNECKEN:

	<b>2</b> R	ollen Plunderteig
<u> </u>	0 g B	Butter
<u> </u>	<b>0</b> g P	uderzucker
□ 1	TL V	'anilleextrakt

#### PISTAZIENCREME:

120 g	Pistazien
40 g	Puderzucker
500 g	Mascarpone

### HELLE DEKORATION:

<b>20 g</b> Pistazien	
<b>1 EL</b> Mandel (gehobe	elt)
100 g weiße Kuvertüre	۶
<b>1 EL</b> Erdbeere	

# **DUNKLE DEKORATION:**

20 g	Pistazien
100 g	Zartbitterkuvertüre

1 EL Himbeere

(gefriergetrocknet)

(gefriergetrocknet)

# NEW YORK ROLLS / CROISSANTSCHNECKEN MIT PISTAZIENCREME



spritze die Creme hinein. Stelle die Schnecken dann aufrecht auf eine Servierplatte, sollte sie nicht stabil stehen, kannst du etwas Teig wegschneiden, um eine flache Standfläche zu bekommen.

#### **HELLE DEKORATION**

Hacke die Pistazien und Mandeln grob. Temperiere die Kuvertüre, schmilz dazu zwei Drittel über einem warmen Wasserbad und rühre dann das übrige Drittel ein, bis es geschmolzen ist. Tauche die Croissantrollen vorsichtig mit dem oberen Ende in die Kuvertüre und stelle sie auf eine Servierplatte. Gib nach Belieben noch etwas Kuvertüre mit einem Löffel darüber und bestreue sie dann mit den Pistazien und Mandeln. Brösle die gefriergetrockneten Erdbeeren darüber, lasse die Kuvertüre fest werden und spritze noch etwas Pistaziencreme in Tupfen darauf.

## **DUNKLE DEKORATION**

Hacke die Pistazien grob. Temperiere die Kuvertüre, schmilz dazu zwei Drittel über einem warmen Wasserbad und rühre dann das übrige Drittel ein, bis es geschmolzen ist. Tauche die Croissantrollen vorsichtig mit dem oberen Ende in die Kuvertüre und stelle sie auf eine Servierplatte. Gib nach Belieben noch etwas Kuvertüre mit einem Löffel darüber und bestreue sie dann mit den Pistazien und brösle die gefriergetrockneten Himbeeren darüber. Lasse die Kuvertüre fest werden und spritze noch etwas Pistaziencreme in Tupfen darauf. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!