



### Zutaten:

- 1 Pck. Blätterteig, tiefgekühlt
- 6 Blatt Gelatine
- 200 g Erdbeere(n)
- 70 g Zucker
- 200 g Mascarpone
- 250 g Sahne, geschlagen



Städter  
Backofenfolie Per  
manent-Backofen-  
Schutzmatte 50 x  
45 cm Schwarz



Städter Backform  
Schillerlocken 14  
cm x ø 0,3/3,5 cm  
6 Stück



Städter Backzutat  
Back-Trennspray  
200 ml



Städter  
Spritzbeutel  
Garniertüllen &  
Spritzbeutel groß  
Set, 9-teilig



KitchenAid  
Handrührer rot



Le Creuset  
Backblech  
doppelwandig



GEFU  
Passiergerät Flotte  
Lotte



Küchenprofi Mini  
Kochtopf



Le Creuset  
Topflappen in  
kirschrot

1

Den Blätterteig auftauen lassen und in ca. 1,5 cm dünne Streifen schneiden. Die Teigstreifen mit etwas Wasser anpinseln und gleichmäßig um die eingefetteten Röllchen wickeln.

2

Die Schillerlocken auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Die Teigenden sollten jeweils unten auf dem Backblech sitzen, damit sich die Schillerlocken beim Hochbacken nicht abwickeln.

3

Die Schillerlocken im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. backen, nach 10 Min. die Temperatur auf 180 °C senken. Nebenbei die Gelatine ca. 30 Min. in kaltem Wasser einweichen und die Erdbeeren waschen und putzen.

4

Nach dem Backen etwa 15 Min. abkühlen lassen und die Röllchen mit einer leichten Drehbewegung auslösen.

5

Die Erdbeeren mit dem Zucker ca. 20 Min. lang in einem Topf leicht zerkochen, anschließend pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

6

Die Mascarponecreme in einer Schüssel mit einem Schneebesen glattrühren und wieder kaltstellen.

7

Nun die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in den pürierten Erdbeeren auflösen (ggf. nochmal leicht erwärmen). Die Erdbeermasse auf Raumtemperatur abkühlen lassen und mit dem gekühlten Mascarpone verrühren. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.



Die Füllung mit einem Spritzbeutel in die Schillerlocken füllen. Anschließend die fertigen Schillerlocken erneut ca. 60 Min. im Kühlschrank kühlen und servieren.