

Rezept

Schnelle Himbeerrolle

Ein Rezept von Schnelle Himbeerrolle, am 11.12.2024

Zutaten

- | | |
|--|------------------------|
| 1 Rolle Blätterteig (rechteckig; 275 g; Kühlregal; gibt's auch als vegane Variante) | 250 g Himbeeren |
| 50 g weiße Kuvertüre (gibt's auch als vegane Variante) | 75 g Zucker |

Außerdem:

Butter für die Form (ersatzweise geschmacksneutrales Öl)

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal, 15 g F, 3 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen und die Backform einfetten. Den Blätterteig entrollen und dünner ausrollen. Die Himbeeren vorsichtig waschen und trocken tupfen.
2. Den Blätterteig der Länge nach in 4 Streifen schneiden. Jeden Streifen so mit einer Reihe Himbeeren belegen, dass knapp die untere Hälfte des Streifens frei bleibt. Je 1 TL Zucker über die Himbeeren streuen. Dann jeweils die untere Teighälfte über die Himbeeren klappen.
3. Den ersten gefüllten Teigstreifen zu einer Schnecke aufrollen und in die Mitte der Backform legen. Den nächsten Streifen am Ende anlegen. Mit den übrigen genauso verfahren, sodass eine große Rolle entsteht.
4. Teigrolle mit übrigem Zucker bestreuen und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Inzwischen die Kuvertüre schmelzen. Gebackene Hmmmbeerrolle leicht abkühlen lassen und mit der Kuvertüre dekorieren.