



**Arbeitszeit:** ca. 60 Minuten



**Backzeit:** ca. 20 Minuten

### Zutaten für den Blätterteig:

1 Pck. TK-Blätterteig (ca. 500 g)  
STÄDTER Schillerlockenformen

### Zutaten für die Füllung:

6 Blatt Gelatine  
200 g frische Erdbeeren  
70 g Zucker  
200 g Mascarpone  
250 g geschlagene Sahne

### Zubereitung des Blätterteiges:

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. 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. Die Schillerlocken im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. backen, nach 10 Min. die Temperatur auf 180 °C senken. Nach dem Backen etwa 15 Min. abkühlen lassen und die Röllchen mit einer leichten Drehbewegung auslösen.

### Zubereitung der Füllung:

Zuerst die Gelatine ca. 30 Min. in kaltem Wasser einweichen und die Erdbeeren waschen und putzen. Die Erdbeeren mit dem Zucker ca. 20 Min. lang in einem Topf leicht zerkochen, anschließend pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Den Mascarpone in einer Schüssel mit einem Schneebesen glattrühren und wieder kaltstellen. 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.

**Unser Produkt-Tipp:** Schillerlocken (6 Stück)

Art.-Nr. 425118 (14,0 cm x ø 3,5 cm)

