

PORTIONEN

6-7

ZEIT GESAMT

30 min

LEVEL

easy

Rezept

GEFÜLLTE WAFFELRÖLLCHEN

Der Duft von frischen Waffeln ist durch fast nichts zu toppen. Und um sie in einer anderen Variante auf den Teller zu bringen, bin ich der nächsten Silikonbackform erlegen. Dieses Mal bei Tchibo gefunden und gleich gekauft. Für die Röllchen verwendet habe ich mein [Rezept für die belgischen Waffeln](#) mit etwas Milch „verlängert“, so dass er Teig minimal flüssiger als der eigentliche Waffelteig ist. Er lässt sich super auf die Silikonformen streichen (Rand ist ca. 4 mm hoch) und man kann sie nach dem Backen auch zuverlässig wieder von der Backform entfernen. Das Zusammenrollen benötigt etwas Geschick, aber das klappt aber der 2. Rolle sicher.

Um die Röllchen in der Form zu halten, habe ich einfach in ein paar Gläser gesteckt. Da die Füllung direkt in die Röllchen gespritzt wird, ist es nicht nötig (wie bei einer normalen Bisquitrolle) sie erst aufzurollen, dann abzurollen und zu bestreichen und dann nochmal zusammen zu rollen.

Für die Füllung kannst Du von Sahne, über eine [Frischkäsecreme](#) bis hin zu einer [Kaffee-Chantilly](#) so ziemlich alles verwenden. Bist Du schon neugierig? Na, dann ab in die Küche!



ZUTATEN

- 4 Eier (bei mir immer Größe L)
- 150 g Sahne
- 70 g pulverisiertes [Erythrit](#)
- 50 g gemahlene und blanchierte Mandeln
- 80 g [Mandelmehl](#)
- 1/2 Päckchen geeignetes Backpulver
- Flavor Drops oder echte Vanille
- Prise Salz
- ca. 10-20 ml Mandel- oder Kuhmilch

Anstatt einer Bisquitrolle kann man auch mal kleine Röllchen machen!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Trenne die Eier und schlage die Eiweiße mit einer Prise Salz steif.

SCHRITT 2

Schlage die Eigelbe mit dem pulverisierten Erythrit schaumig und füge dabei die Sahne hinzu.

SCHRITT 3

Vermische die restlichen trockenen Zutaten erst untereinander und gib sie dann in die Eier-Sahne-Masse.

SCHRITT 4

Jetzt den Eischnee unter die Teigmasse heben und etwas Milch und ein paar Tropfen Flavor Drops oder echte Vanille hinzufügen.

SCHRITT 5

Heize den Ofen auf ca. 160 Grad Ober-/Unterhitze vor. Währenddessen streiche den Teig auf die Formen. Die Formen sollten nicht vollständig gefüllt sein, sondern nur bis etwas unterhalb des Rande, denn der Teig geht noch etwas hoch.

SCHRITT 6

Ist die Temperatur im Ofen erreicht, gib die Formen auf einem Backgitter für ca. 10-12 min in den Ofen. Die Röllchen sollten eine schön hellbraune Farbe haben, wenn die fertig sind.

SCHRITT 7

Sind die fertig gebacken, versuche sie noch im warmen Zustand zu rollen und zu fixieren (z.B. in einem Glas). Während die nächste Ladung dann im Ofen ist, kannst Du Dich um die Füllung kümmern. Natürlich passen alle Cremes oder einfach nur Sahne, zusammen mit ein bisschen Obst perfekt dazu. Zum Anrichten würde ich dann noch ein wenig Pulvererythrit darüber streuen.