



Süße Schillerlocken

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 15–18 Minuten
Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 10 Stück

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (275 g)
 1 Eigelb
 1 EL Wasser

Für die Füllung

500 g Sahne
 1 EL Vanillezucker
 400 g Beeren (Himbeeren, Heidelbeeren oder kleine halbierte Erdbeeren)

Zum Bestreuen

Etwas Zucker

1. Den Blätterteig ausbreiten und mit Hilfe des Teigrades Streifen herstellen. Jeweils zwei Teigstreifen überlappend um die Formen wickeln, dabei vorsichtig andrücken.
2. Eigelb und Wasser verquirlen und den Teig damit bestreichen. Nach Belieben Zucker darüberstreuen und dann die Formen auf einen Backrost mit der Silikon Backunterlage stellen.
3. Die Hörnchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 15–18 Minuten backen. Nach dem Backen die Hörnchen zeitnah von den Formen lösen und dann komplett auskühlen lassen.
4. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren, bis er aufgebraucht ist.
5. Sahne und Vanillezucker steif schlagen, in den Tortenzauber mit Rosettentülle füllen und die Schillerlocken damit füllen. Mit den Beeren servieren.

Tipp Für eine herzhaftere Variante den Teig mit geriebenem Parmesan, Mohn oder Sesam bestreuen und mit Frischkäse-Varianten oder Fleischsalat füllen.



Pizza-Hütchen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 12–15 Minuten
Backofen: 190 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 18 Stück

1 Rolle Pizzateig aus dem Kühlregal (400 g)
 1 Eigelb
 1 EL Wasser

Für die Füllung

Etwas Rucola
 Geviertelte kleine Tomaten
 Mozzarella in kleinen Stücken
 Oliven
 Crema di Balsamico

Zum Bestreuen

50 g geriebener Parmesan

1. Den Pizzateig ausbreiten und mit Hilfe des Teigrades Streifen herstellen. Jeweils einen Teigstreifen überlappend um die Formen wickeln, dabei vorsichtig andrücken.
2. Eigelb und Wasser verquirlen und den Teig damit bestreichen. Nach Belieben geriebenen Parmesan darüberstreuen und dann die Formen auf einen Backrost mit der Silikon Backunterlage stellen.
3. Die Hörnchen im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Umluft 12–15 Minuten backen. Nach dem Backen die Hörnchen zeitnah von den Formen lösen und dann komplett auskühlen lassen.
4. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren, bis er aufgebraucht ist.
5. Die Pizza-Hütchen nach Belieben füllen, z. B. mit Rucola, geviertelten Tomaten, Mozzarellastücken und ein paar Oliven. Etwas Crema di Balsamico darübergeben.

Tipp Die Füllung kann immer wieder neu variiert werden: Lecker schmeckt auch Couscous- oder Bulgursalat in den Hörnchen.

UltraPro Cornetti

Hörnchen in Hülle und Fülle!



UltraPro Cornetti

Damit zauberst du ganz einfach leckere Teighörnchen, die individuell und ganz nach Geschmack süß oder herzhaft gefüllt werden können.



- 1 Kegelförmige Formen
- 2 Hilfslinien für gleichmäßiges Umwickeln mit Teig
- 3 Ring zum praktischen Greifen für einfache Handhabung
- 4 Teigrad und Aufbewahrungsring in einem



* Außer Teigrad/Aufbewahrungsring

Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.

Hinweise

- Die Formen können im Gefriergerät bis -25°C , in der Mikrowelle und im Backofen bis zu einer Höchsttemperatur von 250°C verwendet werden.
- Die Formen immer mittig auf dem Backblech/ dem Backrost platzieren, damit zwischen Produkt und Backofenwänden, -decke und -boden mindestens 5 cm Abstand sind.
- Stets darauf achten, dass die automatischen Garprogramme des Backofens, der Mikrowelle oder des Mikrowellen-Kombigerätes keinen Grill verwenden. Außerdem bitte sicherstellen, dass zu keiner Zeit der Grill zugeschaltet wird.
- Die Formen eignen sich nicht für die Verwendung auf dem Kochfeld, unter dem Grill oder in einem Mini-Backofen.

So einfach geht's



Den ausgerollten Teig, z.B. Blätter-, Hefe-, oder Pizzateig, mit Hilfe des Teigrades in Streifen rädeln.



Die Teigstreifen überlappend um die Formen wickeln. Hilfestellung für gleichmäßiges Wickeln liefern dabei die Hilfslinien auf den Formen.



Wenn ein zweiter Teigstreifen angelegt wird, diesen leicht überlappend über das Ende vom ersten legen und etwas andrücken.



Den Teig mit Eigelb bestreichen und nach Belieben bestreuen. Die Formen auf einen Backrost mit Silikon Backunterlage stellen und laut Rezept backen.

Tipps

Plätzchenausstecher

Dank der runden Öffnungen kann das Teigrad (Aufbewahrungsring) auch als Ausstechförmchen für verschiedene Teige verwendet werden.

Aufbewahren

Die Formen übereinander gesetzt in den Aufbewahrungsring einrasten lassen. Alle Teile sind fest verbunden und lassen sich platzsparend aufbewahren.

