

## Eisige Schillerlocken (ca. 12 Stück)

### Zutaten für die Schillerlocken:

450 g Blätterteigplatten (fertig aus dem Tiefkühlregal), 1 Ei, 50 g gehobelte Mandeln, etwas Wasser

### Zutaten für die Eisfüllung:

600 g gefrorene Heidelbeeren, 100 g Puderzucker, 100 ml Sahne, 100 ml Buttermilch

### Zubereitung der Schillerlocken:

Die aufgetauten Teigplatten ausrollen (30 x 8 cm). Zwischendurch den Blätterteig ruhen lassen. Anschließend die Teigplatten in der Länge halbieren und mit Wasser bestreichen. Die Blätterteigstreifen gleichmäßig um die eingefetteten Hülsen (z.B. mit STÄDTER Backtrennspray) wickeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Schillerlocken mit verquirltem Ei bestreichen, mit gehobelten Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 12-15 Min. backen. Nach dem Backen die Locken ca. 10 Min. abkühlen lassen und anschließend die Hülsen vorsichtig herausdrehen. Die Schillerlocken vollständig auskühlen lassen.

### Zubereitung der Eisfüllung:

Die gefrorenen Heidelbeeren mit dem Puderzucker kurz anpürieren, Sahne und Buttermilch dazu geben und zu einer glatten Eismasse pürieren. Die Eismasse rasch in einen Spritzbeutel geben und die Schillerlocken damit füllen. Die Locken ca. 10 Min. in den Gefrierschrank geben, anschließend gleich servieren und eiskalt genießen.

Schillerlocken



Art.-Nr. 425118

