



Vegane New-York-Rolls mit Erdbeeren

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Blätterteig	2 St.
Puderzucker	3 EL
Vegane Frischtaufstrich, Natur	150 g
Erdbeerkonfitüre	8 EL
Erdbeeren	6 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Muffinform

1. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Auf einer bemehlten Fläche Blätterteig abrollen und leicht ausrollen. Beide Blätterteige mit Puderzucker bestreuen, anschließend übereinanderlegen und zu einer Rolle aufrollen.
2. Blätterteigrolle in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden und je eine Scheibe in eine Muffinform geben. Muffinform mit einem Backpapier abdecken und mit einem zweiten Backblech beschweren. Im Backofen ca. 20 Min. knusprig und goldbraun backen.
3. In einer Schüssel Streichgenuss Natur und Erdbeerkonfitüre mit einem Handrührgerät mit Schneebesen zu einer gleichmäßigen Creme verrühren. Danach kalt stellen.
4. Blätterteigrollen aus dem Ofen holen und ca. 5 Min. abkühlen lassen. Anschließend Blätterteigrollen mithilfe eines Spritzbeckels mit der Creme füllen.
5. Erdbeeren waschen und achteln. Blätterteigrollen mit Erdbeeren garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Rolls lassen sich beliebig füllen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	221 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	13 g