

## Sauerteigbrot mit Sauerteigansatz #10247

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck  
Teilchen  
Obst  
Schokolade

- 1 Blätterteig; (\*)
  - Butter oder Margarine
  - zum Fetten
  - Mehl; zum Ausrollen
- 1 Eigelb
- 2 tb Milch; bis zur Hälfte mehr

### \* ZUM FÜLLEN UND VERZIEREN

- 400 g Schlagsahne
- 1 tb Preiselbeeren, eingelegt
  - bis zur doppelten Menge
- 1 Orange; unbehandelt
- 2 tb Orangenlikör
- 2 tb Raspelschokolade
  - Melisseblättchen
  - Puderzucker

(\*) Grundrezept für Blätterteig ist separat erfasst.

Den Blätterteig nach Anweisung zubereiten und kalt stellen.

Metallhüllen für Schillerlocken außen sorgfältig fetten. Backofen auf 200 Grad vorheizen (Gas später auf Stufe 3 einstellen).

[Größen- und Mengenangaben beziehen sich auf 12 Stück, SB]

Den Blätterteig in zwei Portionen auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu je einem Rechteck von 40 x 24 cm ausrollen. Jedes Rechteck in sechs 4 cm breite Streifen schneiden.

Die Teigstreifen von der Spitze aus um die Metallhüllen wickeln - sie sollen dabei etwa 1 cm übereinander lappen und so locker gelegt sein, dass ein Bleistift zwischen Teig und Metallhülle Platz haben könnte.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Eigelb mit Milch verrühren. Die Schillerlocken damit rundum bestreichen - auch die Schnittkanten sollen hier gut befeuchtet werden.

Die Rollen 15 bis 20 Minuten hellbraun backen, dann abkühlen lassen. Durch vorsichtiges Drehen die Metallhüllen herauslösen.

Zum Füllen die Sahne steif schlagen und in drei Schalen verteilen. Eine Portion mit Preiselbeeren abschmecken, ein paar Beeren zur Dekoration aufheben. Von der Orange ein wenig Schale abreiben, zusammen mit dem Likör unter die nächste Sahneportion ziehen. Die größten Schokoladenraspeln zum Dekorieren beiseite legen, den Rest unter die dritte Sahneportion heben.

Jeweils ein Drittel der Schillerlocken mit Preiselbeer-, Orangen- oder Schokoladensahne füllen. Mit Preiselbeeren, halbierten Orangenscheiben und grünen Blättchen oder mit grosen Schokoraspeln dekorieren. Nach Belieben leicht mit Puderzucker bestäuben.

Quelle: meine familie & ich, Nr. 3/88 erfasst: Sabine Becker, 25. Mai 1998