

Altbacken, aber lecker: Schillerlocken mit Erdbeersahne



Die letzten 2 Wochen war es hier sehr ruhig. Ich habe entweder gearbeitet oder war unterwegs und fand keine Zeit zum Backen oder Kochen.

Bevor ich für 10 Tage in Urlaub fahre, habe ich gestern aber nochmal den Ofen angeworfen. Draußen war seltsam graues, unentschlossenes Wetter, bei dem eine fast melancholische Stimmung aufkam – da war ein bisschen Backen genau das Richtige.

Passend zur Saison habe ich etwas mit Erdbeeren gemacht, genauer gesagt mit selbstgemachter Konfitüre aus Bio-Erdbeeren, die ich letzte Woche spontan mit einer Freundin selbst gepflückt hatte. Trotz Regenwetter konnten wir dort trocken in Tunneln pflücken und wunderbar aromatische Früchte mit heim nehmen. So ein Ausflug ist auch richtig nett mit Kindern, wenn sie schon alt genug sind, um die Früchte nicht zu zermatschen. Unsere kleine Pflückhelferin durfte schließlich die Schüssel halten, die Mama übernahm die Beeren.

Zuhause kochte ich nach längerem mal wieder Erdbeerkonfitüre und war total begeistert von der tiefroten Farbe und dem intensiven Aroma. Eine halbe bereits ausgekratzte Vanilleschote pürierte ich kurzerhand noch in die Erdbeeren und ließ alles mit dem Zucker eine Weile ziehen, bevor ich es kochte und abfüllte.



Gestern rührte ich dann einfach etwas von der Konfitüre in die geschlagene Sahne. Schillerlocken kannte ich bis vor kurzem gar nicht, ich entdeckte sie in einem alten Backbuch.

Eigentlich sind sie super simpel, da sie nur aus Blätterteig bestehen. Natürlich kann man sie noch mit Ei bestreichen oder vor dem Backen leicht mit Zucker bestäuben. Die Füllung kann man jahreszeitlich variieren, auch eine schöne Buttercreme passt sehr gut. Oder eine leichtere Variante mit cremigem Quark und Früchten.

Das Backen war ein wenig schwierig, da ich keine Schillerlocken-Formen auftreiben konnte, sondern geliehene Cannoli-Röhrchen benutzte. Kegel eignen sich zum Backen von Tütchen natürlich deutlich besser. Aber mit ein bisschen Rumprobieren bekam ich auch mit den Röhren ganz passable Tütchen hin, die ich füllen konnte.

Für ca. 10 Stück:

1 Rolle Blätterteig

Öl zum Einfetten

Füllung:

1 Becher Sahne

1 Päckchen Sahnesteif

Erdbeerkonfitüre

oder

frische Erdbeeren und Süße nach Belieben

Den Teig mit dem Nudelholz ein wenig dünner rollen. Dann längs in 3 cm breite Streifen schneiden.

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier bereitstellen.

Die Schillerlocken-Formen oder alternativ Cannoli-Röhrchen mit

ein wenig Öl einfetten und dann die Teigstreifen so drum herum wickeln, dass an einem Ende eine geschlossene Spitze entsteht. Dabei darauf achten, dass die Schichten sich beim Wickeln immer ein Stück überlappen!

Die Locken aufs Blech legen und 15–20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Die Locken vorsichtig von den Röhren lösen – am besten dünne Topflappen nehmen, die Locke in eine Hand legen und mit der anderen das Metall vorsichtig herausdrehen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen, nach Geschmack Erdbeerkonfitüre unterrühren und die Füllung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Zum Servieren die Füllung in die Schillerlocken spritzen und am besten direkt vernaschen.



Sollte ich irgendwann mal echte Schillerlocken-Formen finden, greife ich sicher zu und probiere sie noch einmal aus. Natürlich kann man auch kleine runde Förmchen (zum Beispiel Minimuffin-Formen) nehmen, sie umdrehen und darauf mit kleinen Quadraten Teigschälchen backen, die man dann füllt. Das wäre eine Alternative, wenn ihr gar keine passenden Dinge für Schillerlocken habt. Da könnt ihr dann auch gut noch ein, zwei Stücke frische Erdbeeren daraufgeben.

In welcher Form auch immer, lasst euch die Erdbeer-Schillerlocken schmecken und habt eine genussvolle Zeit!

Eure Judith