

Süße Frühlingsrollen mit Vanille-Schokoladen-Eis

Für zwei Personen

6 Frühlingsrollenteigblätter	1 reife Mango	1 unbehandelte Limette
1 Ei	1 Vanilleschote	60 g dunkle Schokolade (70%)
20 g brauner Zucker	125 ml gezuck. Kondensmilch	150 g Sahne
Friteusenfett		

Für das Eis die Schokolade in kleine Stücke hacken. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Nun die Sahne anschlagen, bis sie halb steif geschlagen ist. Die gezuckerte Kondensmilch zusammen mit der Schokolade und dem Vanillemark zu der geschlagenen Sahne geben. Danach die Masse in die Eismaschine geben. Im Anschluss die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Mangowürfel mit dem braunen Zucker und dem Saft einer halben Limette marinieren und das Ganze etwas ziehen lassen. Nun die Frühlingsrollenteigblätter auslegen, die marinierte Mango gleichmäßig auf die Teigblätter verteilen und zu Rollen einschlagen. Danach das Ei trennen und die Enden der Teigrollen mit dem Eigelb bestreichen und zu Ende rollen. Anschließend die Frühlingsrollen für circa drei Minuten in der Friteuse ausbacken. Die süßen Frühlingsrollen mit dem Vanille-Schokoladen-Eis auf Tellern anrichten und servieren.

Sandra Thiede am 24. Januar 2013