

## Nektarinen-Röllchen mit Vanille-Soße

### Für zwei Personen

4 kleine Nektarinen	100 g Marzipanrohmasse	4 Blätter Frühlingsrollenteig
2 Eier	1 EL Butterschmalz	1 Vanilleschote
2 EL gehobelte Mandeln	1 EL Puderzucker	20 g Zucker
125 ml Milch	100 ml Sahne	

Die Milch zusammen mit der Sahne, dem Zucker und der Vanilleschote in einem Topf aufkochen lassen. Anschließend die Schote wieder entfernen. Die Eier trennen und das Eigelb kurz mit einer Gabel verquirlen. Die heiße Vanillemilch unter ständigem Rühren dazu gießen und das Ganze nochmals erhitzen. Zwei Frühlingsrollenblätter übereinander legen. Die Nektarinen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Nektarinspalten auf den Teigblättern verteilen und die Marzipanmasse darüber raspeln. Die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen und fest aufrollen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rollen rundherum darin knusprig braten. Die Nektarinenröllchen auf einem Teller anrichten, die Vanillesauce darüber geben und servieren.

Susanne Bern am 16. Mai 2013