

## Apfel-Samosas auf Safran-Schaum

### Für zwei Personen

2 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Boskop-Apfel	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone
$\frac{1}{2}$ unbehandelte Limette	2 Eier	100 ml Milch
150 g Quark (10%)	1 EL Crème-fraîche	200 g Butterschmalz
50 g Zucker	1 EL Vanillezucker	25 g Gelierzucker
25 g gehackte Walnusskerne	2 EL Semmelbrösel	1 EL Puderzucker
5 Safranfäden	2 Zweige Minze	Salz, Pfeffer

Die Milch mit den Safranfäden in einem kleinen Topf erwärmen und zehn Minuten ziehen lassen. Die Limette halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Den Quark, 40 Gramm Zucker, die Safranmilch, den Limettensaft und den Vanillezucker mit einem Handrührgerät zwei Minuten aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen, dabei nach und nach den Gelierzucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Quarkcreme heben, eventuell die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, in Dessertgläser spritzen und kalt stellen. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Den Apfel waschen, schälen das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Die Apfelwürfel mit dem Zitronensaft, dem übrigen Zucker, den gehackten Walnüssen, die Semmelbröseln und die Crème-fraîche mischen. Den Frühlingsrollenteig in circa acht Zentimeter breite und 15 Zentimeter lange Streifen schneiden. Je einen Esslöffel Apfelmischung auf die Streifen geben, die Ränder der Teigstreifen mit Eiweiß bestreichen und die Teigstreifen zu Dreiecken falten. Auf diese Weise vier Taschen herstellen. Diese im heißen Butterschmalz goldbraun und knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Samosataschen mit Puderzucker bestäuben, und gemeinsam mit den Dessertgläsern auf Tellern anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Claudia Grün am 10. Dezember 2013