

Süße Frühlingsrollen

Für 4–6 Portionen

| | | |
|--------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 50 g geschälte Mandeln | 50 g getrocknete Aprikosen | 2 Milchbrötchen (ca. 150 g) |
| 2 Eier (getrennt, Kl. M) | 150 ml Schlagsahne | 1 Tl Zitronen-Abrieb |
| Salz | 1 Tl Zitronensaft | 3 El Zucker |
| 12 Blätter Frühlingsrollenteig | 1 Eiweiß (Kl. M) | 1 l neutrales Öl |
| 6 Kugeln Vanilleeis | 1 El Puderzucker | |

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Aprikosen klein würfeln. Brötchen grob würfeln. Mit Eigelben, Sahne und Zitronenschale in einer Schüssel zu einer glatten Masse verarbeiten. Mandeln und Aprikosen unter die Brötchenmasse mischen.

2 Eiweiß, 1 Prise Salz und Zitronensaft in einem hohen Gefäß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und kurz weiterschlagen. Den Eischnee unter die Brötchenmasse heben.

Je 2 Teigblätter versetzt aufeinanderlegen. Die Brötchenmasse mittig darauf verteilen. Teigränder mit Eiweiß bepinseln. Erst die seitlichen Ecken über die Masse legen, dann die Teigblätter locker darum aufrollen.

Öl in einem hohen Topf erhitzen. Die Frühlingsrollen darin bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Eis und Rhabarberkompott anrichten und mit Puderzucker bestreut servieren.

Tim Mälzer am 09. März 2013