

# Süße Frühlingsrollen auf Rhabarber-Kompott

**Für 4-6 Portionen):**

**Frühlingsrollen:**

50 g geschälte Mandeln	50 g getrocknete Aprikosen	2 Milchbrötchen
2 (Klasse M) Eier	150 ml Schlagsahne	1 TL Zitronen-Abrieb
Salz	1 TL Zitronensaft	3 EL Zucker
12 Blätter Frühlingsrollenteig	1 (Klasse M) Eiweiß	1 l neutrales Öl
6 Kugeln Vanille-Eis	1 EL Puderzucker	

**Rhabarberkompott:**

600 g Rhabarber	1 Vanille-Schote	50 g brauner Zucker
-----------------	------------------	---------------------

**Anrichten:**

4-6 Kugeln Vanille-Eis

**Frühlingsrollen:**

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Aprikosen klein würfeln, Eier trennen.

Brötchen grob würfeln und 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 1 TL 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 etwa 8 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Rhabarberkompott:**

Rhabarber putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. Vanille-Schote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Zucker, 4 EL Wasser, Rhabarber, Vanillemark und Vanille-Schote in einem Topf aufkochen und bei milder Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

**Anrichten:**

Frühlingsrollen mit Vanille-Eis und Rhabarberkompott anrichten und mit Puderzucker bestreut servieren.

Tim Mälzer am 16. Februar 2019