

Süße Herbst-Frühlingsrollen

Für 2 Personen

2 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Apfel, Boskoop	1 unbehandelte Limette
75 g Zartbitter-Schokolade	75 g Puderzucker	10 g Zucker
1 TL Butter	75 ml Milch	1 Ei
1,5 Liter Sonnenblumenöl		

Den Backofen auf 80 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Die Frühlingsrollenblätter jeweils mit einer Spitze nach unten auf ein großes Brett legen und auftauen lassen. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Apfel schälen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Anschließend mit fünf Esslöffeln Zucker und dem Limettensaft in einer flachen Auflaufform marinieren. Das Öl auf 170 Grad in einem großen Topf oder eine Fritteuse erhitzen. Die Temperatur mit einem Holzstäbchen prüfen. Für die Soße die Milch und den restlichen Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Die Kuvertüre fein hacken, unterrühren, in der Zuckermilch schmelzen, beiseite stellen und abkühlen lassen. Das Ei trennen. Die Apfelstreifen auf den Blättern verteilen. Die untere Teigspitze darüber schlagen und die seitlichen Spitzen nach innen einschlagen. Die obere Spitze mit Eigelb einpinseln. Die Rolle aufrollen und den Teig andrücken. Im vorgeheizten Öl etwa drei Minuten lang ausbacken. Die süßen Frühlingsrollen auf Tellern anrichten und mit der Soße und dem Puderzucker garnieren.

Katrin Theiler am 07. Oktober 2010