

Schoko-Frucht-Röllchen mit Papaya-Shake

Für zwei Personen

Für die Röllchen:

6 Scheiben American Toast	1 reife Mango	1 Banane
200 g Erdbeeren	2 Eier	50 g Butter
2 EL Milch	100 g Nuss-Nougat-Creme	20 g Zimt
100 g Zucker		

Für den Papaya-Shake:

1 Papaya, reif	1 Limette	2 EL Ahornsirup
220 ml stilles Wasser		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Mango	50 g Erdbeeren
---------------------	----------------

Für den Papaya-Shake die Papaya von den Enden befreien, schälen und zerteilen. Die Frucht entkernen und in grobe Würfel schneiden. In einem hohen Becher mit einem Stabmixer pürieren. Die Limette halbieren, auspressen und mit dem Ahornsirup und dem Wasser zu dem Papaya-Püree geben.

Die Rinde vom American Toast entfernen. Mit der flachen Hand das Toast platt drücken. Die Banane und die Mango schälen und zusammen mit den Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Die Eier auf einen Teller aufschlagen, mit einer Gabel verquirlen und die Milch hinzugeben. Auf einem zweiten Teller Zimt und Zucker vermischen.

Die Nuss-Nougat-Creme auf die Toasts verteilen und mit einem Esslöffel zwei bis drei Portionen der Obststücke auf die unteren Drittel der Toasts verteilen. Die Scheiben eng zusammenrollen und durch die Eier-Milch-Mischung ziehen. Anschließend Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Röllchen goldbraun braten und in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen.

Für die Garnitur die Mango schälen und in schmale Scheiben schneiden. Die Erdbeeren vom Grün befreien und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Die Schoko-Frucht-Röllchen auf Tellern anrichten, mit den Mango- und Erdbeerscheiben garnieren und mit dem Papaya-Shake servieren.

Lars Pemöller am 02. Juli 2015