

# Bratapfel-Frühlingsrollen

## Für zwei Personen

2 Boskoop-Äpfel	2 EL Cranberries in Rum	2 EL Haselnüsse
50 g Marzipan	10 Blätter TK-Frühlingsrollenteig	200 ml Schlagsahne
$\frac{1}{2}$ TL Akaziensamen	1 EL Zucker	1 TL Speisestärke
1 EL Puderzucker	1 TL Zimt	Frittierfett

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Zucker in einem Topf karamellisieren. In der Zwischenzeit den Apfel schälen und würfeln. Die Cranberries, Marzipan und Haselnüsse hacken. Apfelwürfel in den Topf zu dem Karamell geben und vermengen. Anschließend Cranberries, Marzipan und Haselnüsse hinzugeben und mit Zimt abschmecken. Alles zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.

Speisestärke mit 1 EL Wasser vermischen. Auf jedes Frühlingsrollenteig-Viereck 1-2 EL Apfel-Füllung geben, zu einer Frühlingsrolle zusammen falten und mit dem Speisestärken- Wasser-Gemisch zukleben. Anschließend in der Fritteuse gold-gelb ausbacken.

Sahne steif schlagen und mit Puderzucker, Zimt und Akaziensamen abschmecken.

Die Bratapfel-Frühlingsrollen auf Tellern anrichten und mit Sahne servieren.

Anna Peinze am 24. November 2015