

SÜßE FRÜHLINGSROLLEN MIT OBST UND VANILLESAUCE

Süße Frühlingsrollen mit Obst und Vanillesauce

Frühlingsrollen müssen nicht immer nur herzhaft sein - wie wäre es mal mit ein paar süßen Frühlingsrollen mit Obst und Vanillesauce? Das Rezept ist ganz einfach und ihr könnt für die Füllung natürlich das Obst nehmen das euch besonders schmeckt oder gerade Saison hat. Bei mir gab es Äpfel und Erdbeeren!



Zutaten für 4 süße Frühlingsrollen:

4 Blätter chinesischen Frühlingsrollenteig

2 Äpfel

150g Erdbeeren

1 handvoll Mandelstifte

750ml Sonnenblumenöl (zum frittieren)

pro Portion 2 TL Cassisé

Vanillesauce

1 Ei

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Erdbeeren ebenfalls in Stücke schneiden.

Die Mandelstifte in der Pfanne goldgelb anbraten. Mit den Apfel und Erdbeerstücken mischen.

Die Obst-Mandelmischung auf dem Frühlingsrollenteig länglich anhäufen. Den Teig zur typischen Frühlingsrolle falten und die Kanten mit Ei verschließen

Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Frühlingsrollen darin frittieren bis sie gold-braun werden.

Auf dem Teller anrichten. Die Vanillesauce dazugeben. Einen TL Cassisé über die Rolle geben. Den 2. TL in die Vanillesauce geben.

Fertig!