

Gebackene Fruchtröllchen

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Fruchtfleisch z.B. Ananas, Aprikosen, Äpfel ...
2 Ei Zitronensaft
80 g Wasser
30 g Rohrzucker
50 g Marzipanrohmasse
je 30 g Kokosraspel und gemahlene Mandeln
Teigblätter für Frühlingsrollen
als Klebemittel: 1 Ei mit Stärke verrührt
neutrales Pflanzenöl zum Ausbacken
Puderzucker

Zubereitung:

1. Fruchtfleisch in Würfel (1 cm) schneiden.
2. Zitronensaft mit Wasser und Rohrzucker aufkochen.
Fruchtwürfel zufügen und je nach Auswahl der Früchte 5 bis 10 Minuten köcheln lassen.
3. Marzipan in kleine Stücke zupfen und einrühren, bis es sich ganz aufgelöst hat.
Kokosraspel und Mandeln untermischen.
4. Köcheln lassen (öfters rühren), bis die Flüssigkeit fast aufgesogen ist.
(Sollte die Masse noch zu flüssig sein, evtl. mit angerührter Stärke binden)
5. Masse auf ein Blech streichen und etwas auskühlen lassen.
6. Teigblatt auslegen, die Ränder mit Ei bestreichen und etwas Füllung im unteren Drittel auflegen – die rechte und linke Seite über die Füllung schlagen und die eingeklappten Ränder nochmal mit Ei bestreichen.
Die Teigblätter streng aufrollen und das Ende andrücken.
7. Die Röllchen portionsweise in 170 °C heißem Öl 2 bis 3 Minuten goldgelb ausbacken.
Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben und flott servieren.

Schokoladen-Chili-Dip

1. 50 g dunkle Kuvertüre und 25 g Vollmilch-Kuvertüre fein zerkleinern.
2. 50 g Milch und 50 g Sahne aufkochen.
Fein gehackte Chilischote (Menge je nach Geschmack) zugeben, 10 Minuten ziehen lassen.
3. Chili-Milch-Sahnemischung nochmal erhitzen zur Kuvertüre geben.
4. Kuvertüre schmelzen lassen – verrühren.
5. Nach Wunsch mit wenig Rum aromatisieren.