



enjoy

## “süße frühlingsrolle”

auf fruchtspiegel

für 10 portionen

20 blätter frühlingsrollenteig, 2 eiweiß, pflanzenöl zum frittieren, pudierzucker zum bestäuben,

75g butter, 75g zucker, 125g marzipanrohmasse, 2 eigelb, 1 ei, 1 pck. vanilliezucker, 100 g gemahlene mandeln, 150 g schokoraspeln, 500 g rote beeren, 100 g zucker

butter zimmerwarm, cremig aufschlagen. marzipanrohmasse in kleinen stücken dazugeben. die restlichen zutaten, bis auf beeren, zucker und eiweiß verschlagen und langsam untermischen. die masse auf die teigblätter verteilen, ränder mit eiweiß bestreichen und einwickeln. röllchen bei 180°c im wok oder friteuse ausbacken.

beeren und zucker pürieren. einen fruchtspiegel anrichten die röllchen darauf dekorieren mit pudierzucker bestäuben.

**nooij**  
bar.restaurant  
hoffeldstrasse 37  
40235 düsseldorf  
fon 0211.6986689  
enjoy@nooij.de  
www.nooij.de

**nooij**