Knusprig süße Herbstrollen mit Äpfeln & Birnen

SWR1 Pfännle in Durlach

Vergangenen Sonntag war SWR1 Pfännle in Karlsruhe/Durlach. Schmeck den Süden war wieder mit Herz und Tatendrang dabei. Diesmal hatten wir 30 Minuten auf der Bühne. In dieser kurzen Zeit steckten wir bunten Wurstsalat auf kleine Spieße und zauberten knusprig, süße Herbstrollen mit Äpfeln & Birnen.

Das Rezept für die kleinen Herbstrollen gibt es heute nachträglich in unserem Rezeptblog. Und ich verrate was es am kommenden Wochenende in Schorndorf zu sehen gibt, nämlich "Kässpätzle Nuggets mit Wildpreisselbeeren".

Aber erstmal unser Rezept für **"Knusprig süße Herbstrollen mit Äpfel & Birnen"**

Zutaten

Für 4 Personen:

- 250 g dünner Strudel- oder Frühlingsrollenteig

- 250 g Äpfel (z.B. Boskoop oder Elstar)
- 250 g Birnen
- Saft einer Zitrone
- Mark einer Vanillestange oder etwas Tonkabohne
- 100 g Puderzucker mit 1 TL Zimt gemischt
- Optional: 50 g getrocknete Weinbeeren bzw. Rosinen
- 2 cl Streuobstwiesen Destillat zum Verfeinern
- 25 g Butter
- Ca. 50 g gemahlene Nüsse
- 1 EL Honig
- 1 l Brat- oder Frittieröl
- 1 Ei, verquirlt

Zubereitung

Strudel- oder Frühlingsrollenteig auftauen. Die Blätter in ca. 12 cm große Quadrate schneiden.

Für die Füllung Äpfel und Birnen schälen, entkernen und in 1cm kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft und Honig mischen. Obstwürfel mit etwas Butter in einer Pfanne 4 Minuten anbraten. Nach Wunsch Rosinen und Destillat hinzugeben. Mit Tonkabohne oder Vanille abschmecken.

Die Teigquadrate nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen (wie eine Raute ⧈). Tipp: wenn es sehr dünne Teigblätter sind, können zwei Blätter übereinander gelegt werden.

In die untere Hälfte 1 TL gemahlene Nüsse verteilen. Dann 2 EL Apfel- und Birnenfüllung quer setzen. Die Ränder mit verquirltem Ei bepinseln. Zuerst das untere Ende des Teiges über die Füllung schlagen. Seitlich beide Spitzen über die Füllung schlagen. Von unten nach oben aufrollen.

Mit den restlichen Teigblättern ebenso verfahren. Falls Teig übrig bleibt kann dieser wieder eingefroren werden.

Frittieröl in einem Topf erhitzen und die Fruchtrollen portionsweise im heißen Öl knusprig, goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zimtzucker bestäuben.

Alternativ können die Herbstrollen auch im Ofen bei 200° C (Umluft) ca. 8-10 Minuten gebacken werden. Dazu schmeckt Vanillesoße.