

Zutaten: für 10 Stück

1 Apfel
1 Birne
1 EL Kakaopulver
1 Dose Apfelmus
4 Eier
80g Mehl
60g Butter
50g Zucker (ca.1 EL)

Zubereitung:

Backofen auf 220°C vorheizen. In einer Schale 4 Eigelb, Zucker, Mehl, Butter und Kakaopulver vermischen. Eiweiß steif schlagen und langsam unterheben. Backblech mit Backpapier auslegen, Masse darauf geben und daraus ein ca. 30 x 40 cm großes und 1 cm hohes Rechteck formen. Den Teig ca. 9 Minuten backen lassen und danach sofort auf ein nasses Tuch legen und einrollen. Früchte schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit einem Löffel Zucker in eine Pfanne geben und 10 Minuten auf mittlere Hitze karamellisieren lassen. Apfelmus hinzufügen und alles eine Minute lang vermischen. Früchte-Mischung auf den vorbereiteten Teig geben, einrollen und sofort servieren.

Kleiner Tipp: Variieren Sie das Rezept mit Ihren Lieblingsfrüchten.

Zubereitungszeit:

20 Minuten

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt- Graf