

GEBACKENER SÜSSER ROQUEFORT- BONBON MIT ZIMT UND BEERENSALAT

Zutaten für 6 Personen

4 Scheiben Toastbrot, je 100g Roquefort und Frischkäse, 50g Zucker, 1 gestr. TL Zimt,
3 Eigelb, 6 Blätter Frühlingsrollenteig (20 x 20cm), Erdnussöl zum Frittieren, 60g Pinienkerne, 6 Zweige Minze, 500g Erdbeeren (oder Beeren nach Saison), je 1 EL Limettensaft und Staubzucker

Für die Füllung das Toastbrot entrinden und fein mahlen. Die Käsesorten in eine Schüssel geben, mit einer Gabel fein zerdrücken. Brösel, Zucker, Zimt und ein Eigelb gründlich unterrühren. Die Pinienkerne ohne Fett rösten. Die Minze fein schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, in Scheiben schneiden. 100g Beeren, Limettensaft und Staubzucker fein pürieren. Püree mit Minze und den restl. Erdbeeren mischen und bei Zimmertemperatur mind. 30 Minuten ziehen lassen. Die Teigblätter mit restlichem verquirlten Eigelb bestreichen. Käsefüllung auf den unteren Teigrändern verteilen. Die Teigblätter aufrollen und die Enden bonbonartig eindrehen. Öl erhitzen, Bonbons darin 2-3 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sofort mit dem Salat und Pinienkernen anrichten.