

Zwetschgenrollen mit Joghurtglace

Vor- und zubereiten: ca. 1¼ Std.

Backen: ca. 15 Min.

Gefrieren: ca. 4 Std.

Ergibt 12 Stück

Ergibt ca. 5 dl Glace

600 g Zwetschgen, entsteint, in Würfeli (ergibt ca. 500 g)

2 EL Ingwer, fein gerieben

2 EL flüssiger Honig

12 tiefgekühlte Weizenteigblätter für Frühlingsrollen (ca. 20×20 cm), aufgetaut

50 g Butter, flüssig, abgekühlt

360 g griechisches Joghurt nature

100 g Puderzucker

½ EL Zitronensaft

1 dl Vollrahm

1. Zwetschgen, Ingwer und Honig mischen.
2. Teigblätter auf ein feuchtes Tuch legen, mit Butter bestreichen. Je ca. 2 Esslöffel Füllung in die Mitte eines Teigblatts geben, seitliche Teigspitzen einschlagen,

untere Spitze über die Füllung legen, von unten her satt aufrollen, leicht andrücken. Mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit der restlichen Butter bestreichen.

3. **Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

4. **Glace:** Joghurt, Puderzucker und Zitronensaft in einer weiten Chromstahlschüssel verrühren. Rahm steif schlagen, unter die Masse ziehen. Zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal durchrühren.

Lässt sich vorbereiten: Glace ca. 1 Woche im Voraus zubereiten. Ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Hinweis: Tiefgekühlte Weizenteigblätter sind in asiatischen Spezialitätenläden erhältlich.
Ersatz: Strudelteig.

Portion: 503 kcal, E 5 g, Kh 58 g, F 28 g

