

# Frühlingsrollen alla Dödererbauer - Kraut und Bärlauch

## 1/2 Teig

Dauer: Mittel    Kategorie: Vorspeisen und Salate    Saison: Frühling Ganzjährig

4 Personen



## Zutaten

500 G	Mehl
2	Eier
40 G	Butter (zerlassen)
2 TL	Salz
250 ML	Milch
	Pflanzenöl zum Rausbacken

## Zubereitung

1. Öl in einem Topf erhitzen.
2. Für den Teig, alle Zutaten zusammenkneten, sodass ein kompakter Teig entsteht.
3. Den Teig mit dem Nudelholz dünn ausrollen und mit einem Messer in Quadrate schneiden.
4. Die Teigquadrate mit einer der beiden Füllungen füllen, die Kanten gut festdrücken (am besten mit einer Gabel) und vorsichtig ins heiße Fett geben
5. Sobald die Unterseite der Frühlingsrollen bräunlich wird, umdrehen und noch ca. 2 Minuten fertigbacken.
6. Vorsichtig aus dem heißen Fett herausholen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann im Rohr warm stellen (ohne Deckel).

# Frühlingsrollen alla Dödererbauer - Kraut und Bärlauch

## 2/2 Fülle mit Kraut oder Bärlauch

Dauer: Mittel    Kategorie: Vorspeisen und Salate    Saison: Frühling Ganzjährig

4 Personen



### Zutaten

400 G	Kraut oder Bärlauch
1 GROSSE	Zwiebel
1	Karotte
	Salz und Pfeffer
	Thymian

### Zubereitung

1. Zwiebeln und Kraut oder Bärlauch fein schneiden.
2. Karotte reiben und mit etwas Salz, Pfeffer und Thymian würzen.