

# KNUSPRIGE NEKTARINEN



## ZUTATEN

Knusprige Nektarinen:

1	St.	Nektarine, entkernt, in Würfel geschnitten
3-4	EL	Zitronenmarmelade
1	Bund	frische Minze, gehackt
16	Blätter	Strudelteig
1	St.	Eiweiß
2	St.	Eigelb
15	g	Puderzucker

## ZUBEREITUNG

1. Die Nektarinen mit etwas Zitrone beträufeln und mit der Marmelade und der Minze gut vermengen.
2. Den Strudelteig auslegen (doppelt). Nun die Nektarinen mit etwas 2cm Platz zu den Rändern auf dem Teig verteilen. Die Teigränder mit dem Eiweiß bepinseln, die beiden Seiten nach innen klappen und aeng aufrollen.
3. Den Airfryer auf 180°C vorheizen.
4. Die Butter flüssig machen und mit dem Puderzucker vermischen und die Rollen von beiden Seiten mit der Butter einstreichen. Die Rollen nun sofort in den Airfryer geben und ca. 5-7 Minuten goldbraun ausbacken..