

Mezzelune dolci

Rezept für 4 Personen

Zutaten:Füllung:

250g	Ricotta
2	Zitronen
6 EL	gemahlene Mandeln
4 EL	Zucker
1 Bund	Pfefferminze

Teig:

2 Rollen	Pastateig (Rondellen von 8-10cm ausstechen)
4 EL	Zucker
	Butterflocken

Zubereitung:

Ricotta mit den Zutaten gut mischen

Je $\frac{3}{4}$ EL Füllung auf die eine Hälfte der Rondellen verteilen. Teigränder mit Wasser (oder Eigelb) bestreichen und zusammenklappen. Auf ein bemehltes Tuch legen. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Teller vorwärmen. Zucker ins siedende Wasser geben, Mezzelune portionenweise im knapp siedenden Wasser ca. 6 Minuten ziehen lassen. Auf vorgewärmte Platte mit Butterflocken warm halten.

Vanille-Pfefferminzsauce:

5 dl	Milch
	Pfefferminze fein gehackt
2 dl	Rahm
1	Vanillestängel (Samen ausgekratzt)
1 TL	Maizena
2	Eier
4 EL	Zucker

Zubereitung:

Milch mit Pfefferminze aufkochen und 10 Min. ziehen lassen. Rahm, Vanillemark, Maizena, Ei und Zucker unter Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen und weiterrühren. Sauce durch ein Sieb streichen. 2 Stunden kühl stellen.

Zum Servieren: Sauce aufschäumen und Mezzelune nappieren.