



HAGEBUTTENCREME

Unser Tipp



Rahm. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Für 4-6 Personen

- 350 g ganze Hagebutten
- 70 g Zucker
- 1 dl Wasser
- 3 dl Rahm, geschlagen
- 2 Eiweiss
- 1 EL Zucker
- 1 TL Zitronensaft

geriebene Schokolade zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

- 1 Fliege der Hagebutten entfernen, halbieren, Kerne und Fasern herauslösen, waschen.
- 2 Zucker und Wasser aufkochen, Hagebutten begeben, ca. 45 Minuten weichkochen.
- 3 Hagebutten pürieren. Auskühlen lassen.
- 4 Eiweiss steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt.
- 5 Zuerst Rahm, dann Eiweiss unter das Hagebuttenpüree ziehen, mit Zitronensaft abschmecken. 2-3 Stunden kühl stellen.
- 6 Die Creme in Gläser füllen und mit geriebener Schokolade bestreuen.

Anstelle frischer Hagebutten kann 300 g Hagebuttenmark verwendet werden. Dann werden aber Zucker und Wasser weggelassen.

Weitersagen | | | | |

© AM... claimer

