

Hagebutten-Apfelschnitze mit Baiserhaube



Zubereitungszeit

40 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 300 kcal

Eiweiss: 4 g

Fett: 5 g

Kohlenhydrate: 49 g

Tipps zu diesem Rezept

- [Hagebuttenmark](#)
- Verwenden Sie gekauftes, gesüsstes Hagebuttenmark, Äpfel nur mit 1 EL Zucker caramolisieren.
- Mit Glace servieren, z. B. Vanille.
- 100 g Früchte ergeben ca. 50 g verwertbare Hagebutten.

Zubereitung

1. Hagebutten gut waschen. Abtropfen lassen. Stiele und trockene Blüten entfernen. Früchte aufschneiden. Kerne und Härchen vollständig entfernen. Hagebutten nochmals gut waschen, dabei die Haut abziehen. Früchte abtropfen lassen, vierteln. Äpfel halbieren, entkernen, in Schnitze schneiden. In der Butter bei mittlerer Hitze andünsten. Zucker begeben und leicht caramolisieren lassen. Mit Prosecco ablöschen. Hagebutten begeben. Bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Hagebuttenmark daruntermischen. Mit Zucker abschmecken. In ofenfeste Schälchen füllen. Auf ein Blech stellen.
2. Backofen auf 220 °C vorheizen. Eiweiss steif schlagen. Puderzucker begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt und sehr steif ist. Eiweiss mit einem Löffel auf die Früchte geben. Im oberen Teil des Ofens 3–4 Minuten überbacken. Den Backprozess überwachen, da das Eiweiss sehr rasch Farbe annimmt. Sofort servieren.

Zutaten für 4 Portionen

- 120 g Hagebutten, gerüstet gewogen
- 4 süss-säuerliche Äpfel, z. B. Jazz
- 2 EL Butter
- 3 EL Zucker
- 2 dl Prosecco
- 4 EL reines Hagebuttenmark ohne Zucker (siehe Tipp)
- Zucker zum Abschmecken
- 2 Eiweiss
- 40 g Puderzucker