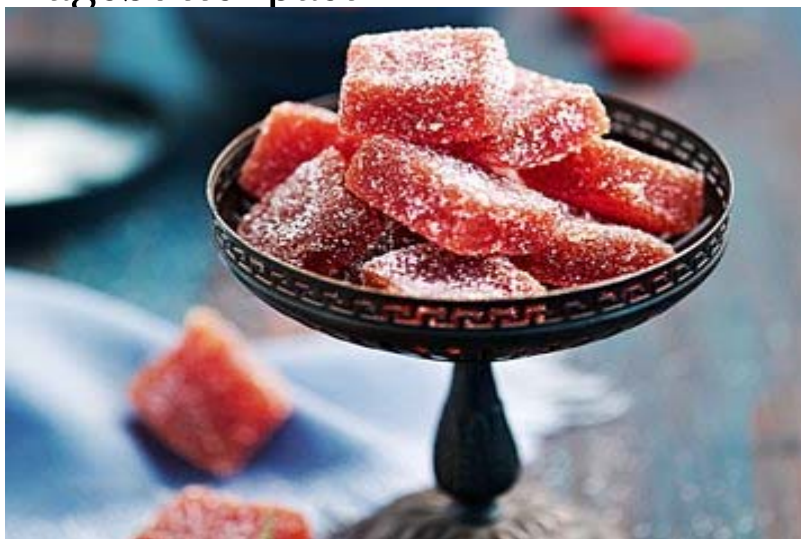


Hagebuttenpöstli



Zubereitungszeit

55 Minuten + ca. 24 Stunden trocknen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 40 kcal

Eiweiss: 1 g

Fett: keine Angaben

Kohlenhydrate: 10 g

Tipps zu diesem Rezept

- [Hagebuttenmark](#)
- Gut verpackt an einem kühlen Ort 1-2 Wochen haltbar.

Zubereitung

1. Hagebuttenmark und Zucker in eine Pfanne geben. Ingwerpulver und Zimt begeben. Masse aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten köcheln lassen, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Besonders gegen Ende der Garzeit öfter umrühren. Masse in eine mit Backpapier belegte Form giessen und ca. 1 cm dick ausstreichen. Ca. 24 Stunden an einem trockenen und kühlen Ort trocknen lassen.
2. Angetrocknete Hagebuttenmasse mit einem befeuchteten Messer in ca. 2 × 2 cm grosse Stücke schneiden. Pöstli vorsichtig vom Backpapier lösen und in viel Zucker wenden.

Zutaten für 40 Stück

300 g reines Hagebuttenmark ohne Zucker (siehe Tipp)

300 g Zucker

2 Msp. Ingwerpulver

1 Msp. gemahlener Zimt

ca. 100 g Zucker zum Wenden