

Hagebuttenpovesen

Auch bei süßen Mehlspeisen darf der Wald mitspielen...

Auf Lichtungen, an Wald- und an Wegerändern findet man Sie: Die Hundsrose.

Für den Nachteil, dass Sie den armen Förster mit Ihren Stacheln (Ja, richtig: Stacheln... Rosen haben botanisch gesehen Stacheln und keine Dornen) beim Durchkommen aufhält und zerkratzt, hat sie im Winter eine süße Belohnung: Ihre Hagebutten.

Mit Marmelade bzw. Mus aus diesen Früchten lässt sich eine sündige Nachspeise, oder ein süßes fleischloses Hauptgericht zubereiten.

Hierfür wird benötigt:

Eine Stange Toastbrot

Ein Glas Hagebuttenmus

Pfannkuchenteig (Mehl, Eier, Milch)

Fett zum Frittieren

So wird's gemacht:

Die ToastbrotscHEIBEN halbieren, eine Hälfte mit Hagebuttenmus bestreichen und zusammenklappen.

Danach die fertig präparierten Scheiben durch den Teig ziehen und im heißen Fett von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Servieren, Kalorienrechner ausschalten und einfach nur genießen.