

# Hagebutten Mousse

Ein Rezepttipp von:  
**Angelika Eberl** aus Oberbayern



## ZUTATEN: für 6 Personen

6 Blatt Gelatine  
400 ml Milch  
2 Vanilleschoten  
4 sehr frische Eigelb, Größe M  
50 g Puderzucker  
150 g Hagebuttenkonfitüre  
Abgeriebene Schale von ½ Zitrone und  
etwas Zitronensaft zum glattrühren  
500 g Schlagsahne

## ZUBEREITUNG:

- 1 Gelatine nach Vorschrift in Wasser einweichen.
- 2 Vanilleschoten längs aufschneiden, Mark herausschaben. Schoten und Mark in die Milch geben und aufkochen.
- 3 Anschließend durch ein feines Sieb gießen und zur Seite stellen.
- 4 Eigelbe mit Puderzucker, 100 g Hagebuttenkonfitüre und Zitronenschale in einer großen Schüssel über dem warmen Wasserbad dickschaumig schlagen.
- 5 Vanilmilch zur Eigelb-Hagebuttenmasse geben und verrühren, Gelatine ausdrücken und in die heiße Creme rühren.
- 6 Abkühlen lassen.
- 7 Wenn die Masse anfängt zu gelieren, steif geschlagene Sahne nach und nach unterheben.
- 8 In kleine Gläser oder eine große Schüssel füllen. Zugedeckt mehrere Stunden kaltstellen.
- 9 Zum Servieren die restliche Konfitüre mit etwas Zitronensaft glattrühren und über das Mousse geben.