

Hagebutten-Schokostäbchen mit Buchweizen



[caption id="attachment_11554" align="aligncenter" width="850" caption="Konzentrierte süß-säuerliche Hagebuttencreme in einer Edelbitter-Schokohülle und knusprigen Buchweizen."]



[/caption]

Ähnlich wie Quittenmus lässt sich auch Hagebuttenmus köstlich verwandeln.
Hier eine Variante für Geduldige für **"Konzentrierte süß-säuerliche Hagebuttencreme in einer Edelbitter-Schokohülle und knusprigen Buchweizen"**:

Zutaten

- 500 g Hagebuttenpüree (ungezuckert)
- 150 g Zucker
- 50 g Honig
- 200 g Edelbitter Kuvertüre

- 4 EL Buchweizen (oder gehackte Nüsse)

Zubereitung

1. Das Hagebuttenpüree in einem Topf mit Zucker und Honig langsam unter Rühren erwärmen.
2. Dann das Püree auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech einen 1/2 cm streichen.
3. Im Ofen bei leicht geöffneter Tür (Kochlöffel dazwischen klemmen!) bei 85°C Umluft ca. 6-8 Stunden trocknen.
4. Dann abkühlen lassen. Die Hagebuttenmatte soll nun schnittfest sein und nicht mehr kleben. Falls sie zu weich ist, alles solange trocknen bis es schnittfest wird und sich nach dem Abkühlen in Schokolade tunken lässt.
5. Die Kuvertüre vorsichtig über Wasserbad schmelzen.
6. Die Hagebuttenmatte in 1 cm dicke und ca. 6-8 cm lange Streifen schneiden.
7. Die Streifen durch die geschmolzene Kuvertüre ziehen und auf Backpapier legen.
8. Mit Buchweizenkörnern (oder gehackten Nüssen) bestreuen und komplett abkühlen lassen.

1. **Tipp:** Die Stäbchen halten in einer Box mehrere Wochen, wenn sie nicht vorher gegessen werden.

