

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Hexenschaum

**Koch: Max Stiegl**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Hexenschaum

- 4 Eiklar
- 400 g Kristallzucker
- 4 Äpfel
- 2 EL Marillenmarmelade
- 5 cl Rum (alternativ: Eierlikör oder Apfelsaft)
- 16 Biskotten
- 1 Dressierbeutel
- Kakaopulver
- 4 Gläser

### Zubereitung

1. Für den Hexenschaum die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann in eine feuerfeste Form geben und mit der Schale bei 200° C Umluft im Rohr etwa 20 Minuten weichschmoren lassen. Anschließend die Äpfel herausnehmen, mit einer Gabel zerdrücken und erkalten lassen.

2. In der Zwischenzeit das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und den Kristallzucker langsam dazugeben.

3. Nun die abgekühlten, zerdrückten Äpfel mit der Marillenmarmelade und dem Rum vermengen. Einen kleinen Teil vom Schnee in diese Masse einrühren und danach die gesamte Apfel-Masse locker mit einem Teigspachtel unter den Schnee heben. Die Masse in einen Dressierbeutel füllen.

4. Zum Schluss die Gläser zu einem Drittel mit der Apfel-Schnee-Masse befüllen und je 4 Biskotten darauflegen – die Biskotten können grob gebrochen werden. Dann noch einmal den restlichen Schaum darauf spritzen und die Gläser mit Kakaopulver bestäuben.