

Mandel-Hippe mit Apfel und Ziegen-Frischkäse

Für 4 Personen

120 g Mandelmehl	120 g weiche Butter	120 g Eiweiß
100 g Puderzucker	250 g milder Ziegenfrischkäse	100 g Cashewkerne
2 Äpfel (sauer)	2 EL Rapsöl	1 Granatapfel

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Weiche Butter mit dem Zucker aufschlagen, dann das Eiweiß unterrühren und zum Schluss das Mandelmehl unterheben, bis die Masse schön geschmeidig ist. Auf Backpapier mit einer runden Schablone (Durchmesser ca. 8 cm) 8 dünne Hippen auftragen und im Ofen bei 180 Grad für ca.10 Minuten backen.

Die Äpfel in Spalten schneiden und mit dem Öl in der Pfanne anschwitzen, dabei die Cashewkerne hinzufügen, anschließend kurz abkühlen lassen.

Den Frischkäse etwas cremig rühren. Fruchtkerne aus dem Granatapfel lösen.

Zum Anrichten, eine Hippe auf den Teller legen, einen gehäuften EL Ziegenkäse darauf platzieren, dann Apfel-Cashew-Mischung daraufgeben, eine zweite Hippe darauf legen und den Vorgang wiederholen, zum Schluss mit Granatapfelkernen garnieren.

Björn Freitag am 02. April 2021