

Genießen

Claudia Hennicke-Pöschk

Donnerstag, 25.07.2024

Hippendekor

Zutaten:

40 g Butter
120 g Puderzucker
130 g Weizenmehl (Type 405)
60 g flüssiges Eiweiß (von 2 Eiern, Größe M)
50 g Schlagsahne

Außerdem:

Backblech
Silikonmatte oder Backpapier
Schablonen aus stabiler Pappe (siehe Vorlage)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit einer Silikonmatte oder Backpapier auslegen.
2. Die Schablone (siehe Vorlage) auf stabiler Pappe aufzeichnen und ausschneiden. (siehe Video)
3. Butter in eine kleine Pfanne geben und bei milder Hitze zerlassen. Pfanne von der Kochstelle nehmen und beiseite stellen.
4. Puderzucker und Mehl mischen und in eine Schüssel sieben.
5. Eiweiß, Sahne und Butter zur Puderzucker-Mehlmischung geben und mit einem Silikonschaber dickbreiig verrühren.

Claudias Tipp: Der Hippenteig lässt sich leichter verarbeiten, wenn Sie ihn etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

6. Den Hippenteig mit der Schablone dünn auf das vorbereitete Backblech aufstreichen. (siehe Video)

7. Hippendekor im vorgeheizten Backofen in der Ofenmitte 3 bis 4 Minuten hell ausbacken. (Die Hippen sollten eine schöne, leicht gebräunte Farbe haben.)

Claudias Tipp: Die Masse kühlt schnell aus, möchte man sie formen, sofort nach dem Backen vom Papier lösen und in eine Schale legen.

