




# Gefüllte Hippen mit Marzipan-Creme

Ein fruchtiges Dessert mit Beerenobst

etwa 8    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Hippenteig:**  
50 g Weizenmehl  
50 g Puderzucker  
50 g Schlagsahne  
2 Tropfen Dr. Oetker  
Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

**Füllung:**  
500 g gemischtes Beerenobst  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
100 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

## 1 Vorbereiten:

Zunächst auf Pappe einen Kreis mit 12 cm Durchmesser zeichnen. Ausschneiden und den Ausschnitt **in der Pappe** als Schablone nutzen. 4 Bögen Backpapier für das Backblech vorbereiten. Backofen vorheizen. **Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C**

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Hippenteig:

Mehl und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen, Schlagsahne und Aroma hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

- 3 Schablone auf das Backpapier legen, knapp 1 Teelöffel Teig in die Mitte geben. Teig mit einer Teigkarte oder einem Messer dünn verstreichen, Schablone wieder vom Papier nehmen. Eine weitere Hippe auf das Backpapier aufstreichen. Das Backpapier auf das Backblech ziehen und Hippen goldgelb backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 5 Minuten**

- ④ Hippen nacheinander mit Hilfe eines Tafelmessers **sofort** vom Backblech lösen und **sofort heiß** formen: Dazu die Hippen über ein kleines Glas legen und formen, so dass eine Schale entsteht und erkalten lassen. Restlichen Hippenteig ebenso verarbeiten.

⑤ **Füllung:**

Beeren waschen, putzen, evtl. nur verlesen und evtl. klein schneiden. Beeren mit Vanillin-Zucker mischen. Sahne mit Sahnesteif nach Packungsanleitung steif schlagen. Marzipan grob zerkleinern und mit der Hälfte der Beeren und Finesse pürieren. Sahne unterheben. Creme mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Hippenschälchen füllen, mit den restlichen Beeren garnieren und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit einer Fruchtsoße servieren.
- Die Füllung kann auch mit tiefgekühltem Beerenobst zubereitet werden.