

# Hippenblüten oder -blätter

Wunderschönes Dekor und einfach lecker

etwa 40 Stück



aufwändig

\_\_\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hippenteig:

100 g Weizenmehl

100 g Puderzucker

100 g Schlagsahne

3 Tropfen Dr. Oetker

Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

## 1 Vorbereiten:

Zunächst auf Pappe Motive zeichnen, z. B. Blätter, Schmetterlinge oder Blüten. Ausschneiden und den Ausschnitt **in der Pappe** als Schablone nutzen. Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**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 einem Messer dünn verstreichen, Schablone wieder vom Papier nehmen. Weitere Hippen auf das Backpapier aufstreichen. Das Backblech in den Ofen schieben und Hippen goldgelb backen.

**Backzeit: etwa 4 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Hippen nacheinander mit Hilfe eines Tafelmessers **sofort** vom Backblech lösen und **sofort heiß** formen: Dazu für Schmetterlinge das Gebäck über einen Kochlöffelstiel legen und erkalten lassen. Für Blüten die Gebäckplatte über ein Glasschälchen legen, ein zweites Gefäß darüberlegen und erkalten lassen. Restlichen Hippenteig ebenso verarbeiten.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Nicht mehr als 4-6 Stück pro Backblech backen, da das Gebäck sehr schnell erkaltet und sich dann nicht mehr formen lässt.
- Der Hippenteig kann auch in ein Papierspritztütchen gefüllt und in beliebigen Motiven auf Backpapier gespritzt werden.
- Kalte Hippen ohne Füllung in geschlossener Dose aufbewahren.
- Schablonen können selber hergestellt werden. Dazu am besten dünne Pappe, z. B. aus einem Tortenkarton oder aus einem Tortenteller beliebige Schablonen ausschneiden.

