

# Hippenröllchen und -tütchen

Selbstgebackene Hippen-Dekoration.

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hippenteig:

100 g Weizenmehl

100 g Puderzucker

100 g Schlagsahne

3 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma

(aus Rö.)

### Außerdem:

50 g Zartbitterschokolade

1 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

100 g kalte Schlagsahne

1 Tropfen Dr. Oetker Butter-

Vanille-Aroma (aus Rö.)

## 1 Vorbereiten:

Eine runde Schablone (Ø etwa 8 cm) vorbereiten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Hippenteig zubereiten:

Mehl und Puderzucker in eine Rührschüssel geben, Schlagsahne und Aroma hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Schablone auf das Backpapier legen, knapp 1 Teelöffel Teig in die Mitte geben. Teig mit einem Messer oder einer Palette dünn verstreichen und die Schablone wieder vom Papier nehmen. Weitere Hippen auf das Backpapier aufstreichen. Die aufgestrichenen Motive mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und in den Ofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 4 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Die goldgelben Hippenkreise nacheinander mit Hilfe eines Tafelmessers **sofort** vom Backblech lösen und **sofort heiß** mit Hilfe eines Kochlöffelstiels zu Rollen oder Tütchen formen. Restlichen Hippenteig ebenso verarbeiten.
- 4 Schokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Rollen mit der Schokolade besprenkeln oder in die Schokolade eintauchen und auf Backpapier fest werden lassen. Oder die Tüten mit der Schokolade auspinseln und fest werden lassen.
- 5 Die Sahne mit Butter-Vanille-Aroma steif schlagen und nach Wunsch in die Röllchen oder Tütchen spritzen oder dazu servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Nicht mehr als 2-3 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.
- Für zweifarbige Motive einfach gut 1 Esslöffel Teig mit ½ gestr. TL Kakao verrühren, in ein kleines Papierspritztütchen füllen und die schon aufgestrichenen Motive beliebig verzieren.
- Für Schmetterlinge das Gebäck über einen Kochlöffelstiel legen und erkalten lassen. Für Blüten die Gebäckplatte über ein Glasschälchen legen, ein zweites Gefäß darüber legen und erkalten lassen.

