

# Hippenschalen mit Müsli-Creme

Ein cremiges Dessert mit Vitalis Müsli

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hippenteig:

125 g Weizenmehl

100 g Puderzucker

125 g Schlagsahne

3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches

Zitronen-Aroma (aus Rö.)

### Außerdem:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

### Müsli-Creme:

2 Bananen

1 EL Zitronensaft

150 g Joghurt

250 g Mascarpone

2 EL Honig

2 EL Orangensaft

100 g Dr. Oetker Vitalis

Früchtemüsli

## 1 Vorbereiten:

Zunächst auf Pappe eine große Blüte (nicht zu zierlich, Ø etwa 16 cm) zeichnen, ausschneiden und den Ausschnitt **in der Pappe** als Schablone nutzen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Hippenteig:

Mehl und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen, Sahne und Aroma hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Schablone auf das Backpapier legen, etwas Teig in die Mitte geben und mit einem Messer dünn verstreichen. Schablone wieder vom Papier nehmen. Weitere Hippen auf das Backpapier aufstreichen. Die aufgestrichenen Blüten mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen, in den Ofen schieben und Hippen goldgelb backen.

**Backzeit: etwa 4 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Hippen nacheinander mit Hilfe eines Tafelmessers **sofort** vom Backblech lösen und **sofort heiß** zu Schalen formen. Dazu die Hippenblüte über ein Glasschälchen legen, ein zweites Gefäß darüber legen und erkalten lassen. Restlichen Hippenteig ebenso verarbeiten.
- 4 Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen. Die Innenflächen der Hippenschalen damit austreichen, fest werden lassen.
- 5 **Müsli-Creme:**  
Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Übrige Zutaten - bis auf das Müsli - verrühren. Bananen und Creme auf die Hippenschalen verteilen, mit Müsli bestreuen und sofort servieren.

### 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.

