



Schlotfeger

Kunspriges Hippengebäck mit Schokolade und Sahnefüllung.

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Pappe für eine Schablone

Hippenteig:

100 g Weizenmehl
100 g Puderzucker
100 g Schlagsahne

Zum Bestreichen:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter

Füllung:

500 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Wie bereite ich ein Kleingebäck mit Hippenteig zu?:

1 Vorbereiten:

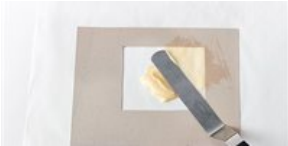
Auf einer großen rechteckigen Pappe ein Rechteck von 12 x 10 cm zeichnen und ausschneiden. Den Ausschnitt in der Pappe als Schablone nutzen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Hippenteig zubereiten:

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

- 3 Schablone auf das Backpapier legen, knapp 1 Esslöffel Teig in die Mitte geben. Teig mit einem Messer oder einer Palette dünn verstreichen (Abb.1), Schablone wieder vom Papier nehmen. Weitere Hippen auf das Backpapier aufstreichen (max. 2-3 Hippen pro Blech) und Hippen goldgelb backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 5 Min.

- 4 Hippen nacheinander mit Hilfe eines Tafelmessers oder einer Palette **sofort** vom Backblech lösen und **sofort heiß** formen: Dazu das Gebäck um einen Kochlöffelstiel oder eine Holzrolle (Ø 2 cm) zu einer länglichen Rolle formen (Abb.2) und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Restlichen Hippenteig ebenso verarbeiten.



5 Bestreichen:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Hippen mit einem Pinsel dünn mit der Kuvertüre bestreichen oder von einer Seite in die Hippen laufen lassen und vorsichtig mit einem Löffelstiel auf der Innenseite verteilen.

6 Füllung zubereiten:

Sahne mit Bourbon Vanille-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen und vorsichtig in die Hippen spritzen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nicht mehr als 2-3 Stück pro Backblech backen, da das Gebäck sehr schnell erkalte und sich dann nicht mehr formen lässt.
- Ungefüllte Hippen können in einer geschlossenen Dose aufbewahrt werden (2-3 Tage).
- Die Hippen können mit geschmolzener Kuvertüre besprenkelt werden.