



walch

KÜCHENKÜNSTLER
EVENTS CATERING CONSULTING

Bio Zertifiziert 2012: DE-ÖKO 006



Hippenblüten

80 g Puderzucker

80 g Mehl

1 Eiweiß

100 ml Milch

5 gr. Sesam

Puderzucker, Mehl, Eiweiß und Milch mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt und klümpchenfrei verrühren. Wenn Klümpchen entstehen, den Teig durch ein Sieb streichen.

Hippenmasse kalt stellen und auf Silikonmatte verteilen

Den Teig mit Folie abdecken und für 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Dadurch quillt das Mehl auf und der Teig wird etwas fester. Hippenmasse entweder auf eine Silikonbackmatte streichen. Hierfür mit einem Teelöffel Häufchen auf die Matte geben und die Häufchen zu einem flachen Kreis gleichmäßig und dünn ausstreichen.

Hippenmasse backen, Schalen und Rollen herstellen

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (E-Herd) 4 bis 5 Minuten goldbraun backen. Kurz vor Ende der Backzeit in den Ofen schauen, damit die Hippen nicht zu dunkel werden. Die fertigen Hippen aus dem Ofen nehmen. Das noch heiße runde Gitter vorsichtig zügig über den Boden einer Schüssel stülpen. Auskühlen lassen - so werden sie fest und behalten ihre Form.

Um Hippenröllchen zu formen, die noch heißen Hippen schnell über einen Holzlöffel geben und einmal einrollen. Vorsichtig vom Löffel abnehmen und abkühlen lassen.

Bio 
Spitzenköche
Kochen. Genießen. Bewahren.