

Mandelhippen - Grundrezept

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Marzipanrohmasse
1		Eigelb
1		Eiweiss
2	Essl.	Mehl
100	ml	Milch
4	Essl.	Zucker

Anleitung:

Butter; zum Einfetten Mehl; zum Bestaeuben Mandelhippen muessen zart und knusprig sein: der viele Zucker Im Teig laesst sie jedoch ziemlich rasch weich werden. Tip Fuer diesen Fall: einfach nochmal kurz aufbacken ! Backblech ins Gefrierfach legen. Alle Zutaten fuer den Teig mit dem Schneebesen zu einer Glatten, fliessenden Masse verruehren, anschliessend durch ein Sieb Streichen. Zum exakten Auftragen des Teiges Schablonen schneiden: aus fester Pappe Kreise beliebiger Groesse oder Blattformen so ausschneiden, Dass die Pappe den Rand fuer die gewuenschten Formen bildet. Backblech mit Butter einpinseln und hauchduenn mit Mehl bestaeuben. Diese Pappeschablone auf das Blech legen. Jeweils in die Mitte der Freien Flaechen einen Klecks Hippenmasse setzen und mit der Palette Glattstreichen, bis sie die Schablone genau ausfuellt. Die Schablone Vorsichtig abnehmen. Usw., bis das Blech voll ist. Es ist nicht ganz einfach, mit der Schablone zu arbeiten ! Man Kann die Masse natuerlich auch freihaendig auftragen ! In allen Faellen Muss man die Masse gleichmaessig flach streifen, sonst Braeunen die Hippen unterschiedlich. Das Blech sofort in den auf 180 GradC vorgeheizten Ofen schieben und 2 Bis 4 Minuten - bis hellbraun - backen. Noch heiss und so rasch wie moeglich die Blaetter mit einem Eingeoelten biegsamen Messer vom Blech abnehmen (sie kleben Naemlich sehr schnell fest), nach Belieben formen und Auskuehlen lassen. Nach dem Auskuehlen lassen sich die Hippen nicht Mehr verformen !! Frisch essen, nie offen herumstehenlassen, da die Hippen Durch die Luftfeuchtigkeit sehr schnell weich werden ! Falls man Blaetter backen moechte: 2 Essloeffel von der Masse mit Einem Essloeffel Kakaopulver braun faerben und Blattrippen Damit aufmalen. (Papierspritztuelle mit duennem Austritt nehmen). Nach dem Backen die Hippenblaetter heiss auf ein Nidelholz legen, Um sie leicht rund zu biegen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann