Hippen (Beilage zu Dessert)

Rezept von Kochevent in Wasserburg Inn bei Simon Stuber (von Nadine Detzel)

Zutaten:
100 g Eiweiß
100 g Zucker
100 g Mehl
100 g Butter

Zubereitung:
Mit dem Flexi cremig rühren.

Einen kleinen Teil vom Teig entnehmen und etwas Kakao einrühren.

Den Teig mit Schablonen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit dem dunklen Teig verzieren.

Zweimal bei 200 Grad backen (erst leicht anbacken, aus dem Herd nehmen 10 min warten und dann erneut in den Ofen und beobachten bis die Farbe passt.

Solange noch warm, kann man man die Hippen formen (d.h. wenn sie nicht mehr formbar sind, einfach nochmal kurz in den Backofen legen)