



Mandelhippen für Mandelblätter oder Körbchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Nett anzusehen, vielseitig, außerordentlich einfach

Zutaten

- Für den Hippenteig:
- 30 g Mehl
- 30 g Puderzucker
- 30 g flüssige Butter
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Zimt
- 2 El Mandelblättchen

Zubereitungsart

Schritt1

Uunächst den Backofen auf 200° c vorheizen; ein Backblech mit Dauerbackfolie belegen.

Schritt2

Der Hippenteig:

Schritt3

Alle aufgeführten Zutaten miteinander verrühren. Mit einer selber angefertigten Schablone, aus dünner Pappe, und einer feuchteten Palette, dünne, runde, Plätzchen oder Eichblätter aufstreichen.

Schritt4

Einige Mandelblättchen darüber verteilen, im vorgeheizten Backofen

Schritt5

5 min. hellbraun backen.

Schritt6

Mit einer Palette die runden Plättchen herunter nehmen und über ein Wasserglas stülpen, etwas andrücken

Schritt7

Die Hippenblätter nach dem Backen über etwas Rundes, in der Größe eines Besenstiels, legen und oval formen, etwas auskühlen lassen bevor man sie abnimmt.

Schritt8

Mit etws Übung bekommt man dann auch eine gewisse Gleichmäßigkeit hin.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** hippen, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mandelhippen-fuer-mandelblaetter-oder-koerbchen/>