

# Tuiles, französische Orangen - Hippenblätter

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '25', 'yield' : '' });
```

Kinderleicht, vielseitig für Blätter zum Teegebäck oder Körbchen zum Füllen

## Zutaten

- 5 cl Orangensaft
- Abrieb einer ½ ungespritzten Orange
- 90 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 25 g Mehl, gesiebt
- 1 Prise Salz
- 50 g flüssige Butter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Mehl mit dem Zucker und den gemahlenden Mandeln mischen, mit dem Orangensaft und der warmen Butter verrühren; 1 Stunde ruhen lassen.

### Schritt2

Nunmehr mit einer Schablone, (Kann man selber gut aus einer dünnen Pappe fertigen) und einer Winkelpalette, auf ein gemehltes Backblech Kreise oder Blätter, dicht an dicht aufstreichen.

### Schritt3

Bei 170° C ca. 10 - 12 min. goldbraun heraus backen.

### Schritt4

Die noch heißen Blätter wiederum mit der Winkelpalette vom Blech nehmen. Über ein kleines Nudelholz oder Papprolle legen, so dass leicht gebogene Blätter entstehen.

### **Schritt5**

Auskühlen lassen und zum Kaffee oder Tee reichen.

### **Schritt6**

Für ein kleine Körbchen zum Füllen:

### **Schritt7**

Die runden Blätter über ein kleines Wasserglas stülpen, vorsichtig herunter drücken, so dass kleine Körbchen entstehen.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** einfach, kross, lecker, teegebäck, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tuiles-franzoesische-orangen-hippenblaetter/>