

Hippenmasse & Ornamente spritzen

Dafür brauchst du:

- 100g Mehl
- 2 Eier
- 100g Puderzucker
- eine Prise Salz
- etwas Vanillezucker
- je nach Geschmack Kakao oder gehackte Nüsse
- Mixer und Schüssel zum Anrühren der Masse
- Backpapier und Schere für die „Spritztüte“
- Backblech und Ofen zum Backen

Rezept:

Eier, Salz, Vanillezucker und Puderzucker in der Schüssel auf höchster Stufe schaumig schlagen (die Farbe der Masse wird cremig und es entstehen viele kleine Bläschen).

Das geht am leichtesten mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer, aber ein Schneebesen funktioniert auch.



Das Mehl auf niedrigster Stufe kurz unterrühren, bis Mehl und Eimasse sich gut vermischt haben.

Wenn du Kakao oder Nüsse dazugeben willst, ganz am Schluss kurz unterrühren.

Dann ist die Hippenmasse auch schon fertig zum Weiterverarbeiten!



Die Hippenmasse kannst du auf verschiedene Arten weiterverarbeiten:

- ➔ Ornamente spritzen als Verzierungen für Kuchen, Eisbecher etc.
- ➔ Auf das Backblech streichen für Waffelbecher oder zum Ausstechen mit Plätzchenformen nach dem Backen

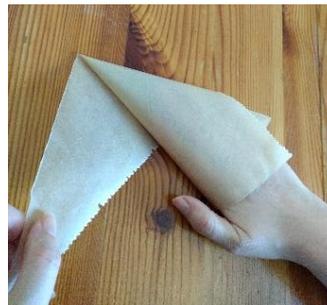
Wenn du Ornamente spritzen willst, brauchst du eine sogenannte „Spritztüte“. Die kannst du selbst aus Backpapier herstellen, wenn du keine zuhause hast. Keine Sorge, wenn es beim ersten Mal nicht sofort klappt, Übung macht den Meister! ☺

So baust du dir eine Spritztüte aus Backpapier:

1. Zuerst brauchst du ein rechteckiges Stück Backpapier. Das schneidest du quer durch, sodass jetzt zwei Dreiecke vor dir liegen.



2. Eins der Dreiecke legst du so wie auf dem Bild vor dich hin und greifst mit der rechten Hand in die obere Ecke. Die rollst du nach unten, bis links eine Spitze entsteht und das ganze wie eine Eiswaffel aussieht.



3. Dann nimmst du den unteren Teil, klappst ihn nach oben und ziehst ihn leicht fest. Die entstandene Lasche klappst du nach innen um.



4. Die Spritztüte ist fast fertig!

Jetzt kannst du mit einem Löffel die Hippenmasse einfüllen und die Tüte oben verschließen.



5. Jetzt nur noch die untere Spitze der Spritztüte abschneiden und es kann losgehen!

Achtung: Schneide gerade und lieber zu wenig als zu viel Papier ab. Am besten schneidest du mit einer scharfen Schere.



Ornamente spritzen:

Mit der Spritztüte kannst du die Hippenmasse nun auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Du kannst dir eigene Muster ausdenken oder dir auf der Unterseite des Backpapiers mit Bleistift welche aufmalen – auf die Seite, auf die später kein Teig kommt.



Tipps für die Ornamente:

Je mehr Verbindungslinien, desto stabiler ist das Muster nach dem Backen. Zu zarte Muster können zerbrechen. Je dünner die Teiglinien, desto schneller werden sie braungebacken.

Streich-Version:

Streiche die Hippenmasse auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech. Du kannst dafür ein spezielles Streichmesser (siehe Bild) oder etwas anderes hernehmen, wichtig ist dabei: Es soll eine möglichst glatte Oberfläche ergeben!

Nach dem Backen kannst du mit Plätzchenausstechern Muster aus der Masse stanzen.

Backzeit: Je nach Backofen, ca. 10-15 Minuten bei 180° Umluft.

Am besten schaust du hin und wieder nach. Die Masse ist fertig, wenn die Ränder leicht bräunlich werden. Je dünner aufgestrichen, desto schneller ist die Hippenmasse fertig.

Viel Spaß beim Backen und gutes Gelingen!

Hier sind noch ein paar von Annas Mustern:

