



# 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/>