

## Garniturgebäck und Dekorationen

Rezepturen für etwa 15 bis 20 Hippen (je nach Größe):

### Hippen I

30 g Weizenmehl Type 405

50 g Puderzucker

90 g zimmerwarmes Marzipan in kleine Würfel geschnitten

1 Eiklar

30 g Milch

Alle Zutaten miteinander vermischen, ohne die Masse schaumig zu rühren.

Möglichst 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 170 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Kreise oder Quadrate (oder nach Schablone) dünn auf Backpapier streichen.

Im heißen Backofen anbacken, bis die Oberfläche nicht mehr klebt – herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Nochmals in den heißen Backofen geben und hellbraun fertig backen.

Noch heiß formen und auskühlen lassen.

### Hippen II

1 Ei (M/50 g)

50 g Puderzucker

50 g Weizenmehl Type 405

Alle Zutaten miteinander vermischen, ohne die Masse schaumig zu rühren.

Möglichst 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 170 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Kreise oder Quadrate (oder nach Schablone) dünn auf Backpapier streichen.

Im heißen Backofen anbacken, bis die Oberfläche nicht mehr klebt – herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Nochmals in den heißen Backofen geben und hellbraun fertig backen.

Noch heiß formen und auskühlen lassen.