

Hippenmasse

Zutaten

100 g	Eiweiß
100 g	Butter
100 g	Staubzucker
100 g	glattes Mehl

Arbeitsbeschreibung

1. Alle Zutaten vorbereiten und abwiegen.
2. Schablone herrichten.
3. Butter flüssig machen, Eiweiß dazugeben und verrühren, gesiebtes Mehl und Staubzucker dazugeben und verrühren. 30 Minuten rasten lassen.
4. Eine Runde Schablone mit 12 bis 13 cm Durchmesser und 1 mm Stärke verwenden.
5. Teig mit Schablone auf Backpapier streichen und im Backrohr hellbraun backen, herausnehmen und über Dariolform legen. Zweite etwas größere Form darübergerben, 3 Minuten auskühlen lassen und von der Form nehmen.
6. Teig gleich aufstreichen und backen. Herausnehmen und über Kochlöffelstiel zu Rollen formen.