

NESTWÄRME REZEPT

AUS DER KÜCHE VON

Lea Linster



Mandelhippen

REZEPTNAME

Backerfahrung nötig

AUFWAND
EINFACH BIS RAFFINIERT

20 min

ZUBEREITUNGSZEIT

10 min

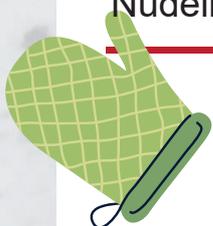
FERTIG IN

40-50 Stück

PORTIONEN

Rührschüssel
Mehlsieb
Eiweißmixer
Backpapier
Löffel | Gabel
Nudelholz/Hippenform

UTENSILIEN



MEIN GUTES-NESTWÄRME- GERICHT



MEIN NESTWARMER MOMENT

Ich liebe Dessert!
Dieses bereite ich immer gerne frisch zu.
Und ich liebe es, hierfür nette Komplimente zu bekommen. Was gibt es Schöneres! :)
So verleihen mir diese Mandelhippen besonders mit selbstgemachtem Eis immer wieder einen nestwarmen Moment mit Freunden.



ZUTATEN

200 gr Mandelblättchen
185 gr Zucker
30 gr Mehl
110 gr Eiweiß (3-4 Stk.)
40 gr flüssige Butter

Milch zum Befeuchten
der Gabel

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen
(180 °C Ober-/Unterhitze, Gas Stufe 3)

- Mandelblättchen, Zucker, gesiebtetes Mehl mischen
- leicht geschlagenes Eiweiß unterrühren
- geschmolzene Butter dazu und gut vermengen

Mit einem Löffel wallnussgroße Teighäufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen und mit einer in Milch angefeuchteten Gabel dünn ausstreichen ca. 2 mm

Die Hippen blechweise auf mittlerer Schiene 8-10 Minuten hellbraun backen.

Noch heiß, vorsichtig mit einer Backpalette, in die Hippenform legen oder über ein Nudelholz und auskühlen lassen.

Die fertigen Hippen halten luftdicht verschlossen bis zu 6 Tagen.



EXPERTENTIPP

Dazu passt wunderbar ein feines Sellerie- oder Topinamburpüree.

