



Kurz Rezept – gefüllte Hippenröllchen

Info

Arbeitszeit: ca. 1,5 Stunden

Backzeit: jew. ca. 5 min

Kühlzeit: jew. ca. 2 min

Backtemperatur: 200°C Ober-/Unterhitze

Portion: ca. 20 Röllchen

Zubereitung

Am Tag vorher vorbereiten:

- Sahne erwärmen und die Schokolade darin schmelzen.
- Gut verrühren und über Nacht im Kühlschrank kalt werden lassen.

Alternativ kann die Sahne auch mit Back-Kakao und Vanillezucker aufgeschlagen werden, wenn du keine Zeit hast, die Sahne am Vortag vorzubereiten.

Am nächsten Tag:

- Butter zerlassen, Puderzucker einrühren und darin auflösen.
- Alles zusammen mit dem Eiweiß verrühren.
- Mehl unterrühren bis eine glatte Masse entstanden ist.
- 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

- Jeweils 1 TL Masse auf Backpapier sehr dünn zu einem Kreis ausstreichen.
- Hippen nacheinander bei 200 Grad Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene im Backofen ausbacken.
- Sobald der Rand braun wird die Hippe aus dem Ofen nehmen und sofort in Form rollen.
- Komplet abkühlen lassen.

- Sahne aufschlagen und die Röllchen damit füllen.
- Mit etwas Puderzucker bestäuben.

=> Du bist dir unsicher bzgl. der richtigen Technik oder weißt nicht genau wie du das hinbekommst? Dann zeige ich dir im Online-Workshop wie das funktioniert. Infos und Termine findest du auf meiner Homepage.



Zutaten für die Hippenmasse

- 66g Eiweiß (2 Eier)
- 66g Puderzucker
- 66g Mehl (Typ 405)
- 66g Butter (zerlassen)

Zutaten für die Schoko Sahne

- 200g Sahne (mind. 30%)
 - 60g Schokolade (gehackt)
- Vollmilch, Weiß oder Ruby
Alternativ: 2TL Back-Kakao und 8g Vanillezucker

Zutaten für die Dekoration

- Etwas Puderzucker

Teilt gern eure Bilder auf Social Media mit dem Hashtag #kerstinsweetdreamcakes und markiert mich bei Facebook und Instagram. Ich freue mich auf eure Bilder. Tretet unserer kleinen Community bei Facebook bei in der Gruppe Sweet Dreams – Süße Leckereien
www.facebook.com/groups/316776872750882
Findet weitere leckere Workshop Themen auf meiner Website.

📞 **Kontakt:**
Kerstin Niffel 0160/5563185

🌐 **Homepage:**
www.sweetdreamcakes.de

✉ **E-Mail:**
kerstin@sweetdreamcakes.de

📷 **Instagram:**
[kerstins.sweet.dream.cakes](https://www.instagram.com/kerstins.sweet.dream.cakes)

📘 **Facebook:**
Kerstins Sweet Dream Cakes

