

Hippenblüten

VON EMMA HEIDELBACH AUS KÖLN

Zutaten (für ca. 40 Stück)

- 100 g weiche Butter
- 2 TL gem. Kurkuma
- 50 g Puderzucker
- 3 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 100 g Mehl
- Salz

Zutaten (für die Crème)

- 200 g Zartbitter-Schokolade
- 100 g Vollmilch-Schokolade
- 150 g Schlagsahne
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Butter mit Kurkuma und Puderzucker schaumig schlagen. Eiweiße mit Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und abwechselnd mit dem Mehl unter die Buttermasse heben. Die Masse mit Hilfe einer Schablone auf dem mit Backpapier ausgeschlagenen Blech in Blütenform streichen, dann etwa 6 Minuten backen. Die noch heißen Blüten in eine Muffinform drücken und auskühlen lassen. Das gibt die schöne Form.

Beide Schokoladen in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen, erhitzte Sahne hinzufügen. Die Crème im Kühlschrank abkühlen lassen, dann aufschlagen und mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Mitte der Blüten jeweils einen Tupfen setzen.

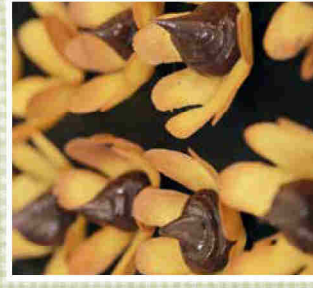
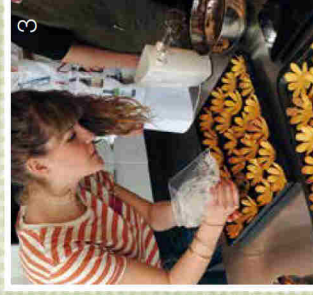
Tipp

Die Blüten mit Puderzucker bestäuben und anrichten oder schwups, schnell im Mund verschwinden lassen.



„Mein Hobby ist das Süße

Emma Heidelberg aus Köln



1. Hippenmasse mit einer Schablone aufstreichen 2. Warme Teigblüten im Blech formen 3. Hippenblüten mit Schokocrème füllen