

4 Pax

## Hippenschüsserl

Zutaten

50 g	Eiweiß
50 g	Butter
50 g	Staubzucker
50 g	Mehl glatt

Arbeitsbeschreibung

### Teig:

Butter flüssigmachen, Eiweiß dazugeben und verrühren. Gesiebtetes Mehl und Staubzucker dazugeben und verrühren. 30 Minuten rasten lassen.

### Schablone:

Eine Runde Schablone mit 12 bis 13 cm Durchmesser und 1 mm Stärke verwenden. (Entweder mit fertigen Schablonen arbeiten oder eine aus Schuhkarton selbst gefertigte Schablone verwenden).

### Backen:

Teig mit Schablone auf Backpapier aufstreichen und im Backrohr hellbraun backen, herausnehmen und über Dariolform legen. Zweite etwas größere Form darübergerben. 3 Minuten auskühlen lassen und von der Form nehmen.

### Hippenröllchen:

Teig gleich aufstreichen und backen. Herausnehmen und über Kochlöffelstiel zu Rollen formen.