Dokumentation

Hotel:	**Abteilung: Küche/Service**	**Stand: 18. Oktober 2010**

Thema:	Hippenmasse
Schulungsziel:	Rezeptschulung Hippenmasse
Schnittstelle:	Alle Mitarbeiter Küche und Service
Trainer:	Malte Otten **Dauer: ca. 15 min.**

Hippenmasse

Zutaten:

180 g	Zucker
50 g	Marzipanrohmasse
1 Msp.	Zimt
1 Msp.	Salz
3	Eier
150 g	Mehl
5 cl	Sahne

Zubereitung:

Zucker, Marzipan, Gewürze und höchstens 1 Ei werden mit einem Holzspatel gut miteinander verarbeitet, bis die Masse keine Klumpen mehr hat.

Nun rasch die beiden restlichen Eier untermischen. Es muss schnell gehen, denn die Masse darf nicht schaumig werden. Gesiebtes Mehl vorsichtig unter die Masse heben. Den Teig eine Stunde ruhen lassen, erst dann die Sahne unterheben.

Die Backtemperatur beträgt 130°C. Nach 4-5 Minuten vorbacken, das Blech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Anschließend fertig backen, jedoch den Teig ständig beobachten.

Nach dem Backen kann die Hippe noch wenige Sekunden in Form gebracht werden bevor Sie erstarrt.