

Hippengebäck

Zutaten

100 g	Mehl
100 g	Zucker
100 g	Ei
1	Vanilleschote

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Ein Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Aus einem Pappdeckel eine Schablone schneiden.

Die Hippenmasse auf die Schablone streichen und sofort im heißen Backofen backen.

Backzeit 2-3 Minuten bei 220 Grad - das Gebäck ist fertig wenn die Ränder braun werden.

Das Hippengebäck läßt sich formen solange es heiß ist.

Hippen eignen sich sehr gut als Dekoration für Desserts.