

Hüppen

etwa 40 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Teig:

6 Stk. Eiweiss
200 g Puderzucker
100 g Mehl
100 g Butter, flüssig

Füllung:

100 g Zartbitterschokolade
220 g Nuss-Nougat Creme, z.B.
Nutella® oder einen anderen
Brottaufstrich

1 Vorbereiten:

Zwei Schablonen vorbereiten: Auf Backpapier jeweils mit etwas Abstand voneinander Kreise (Ø 8 cm) aufzeichnen. Die Backpapiere (Schablonen) mit der Farbe nach unten auf Backbleche legen. Zwei Holzkochlöffel und einen Spritzsack bereitstellen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 210 °C
Heißluft 190 °C

2 Teig:

Eiweiss mit Puderzucker leicht schaumig schlagen. Mehl darübersieben und vorsichtig unterheben. Flüssige (aber nicht heisse) Butter begeben und vorsichtig gut mischen. Mit einem Esslöffel jeweils etwas Teig in den Kreis geben und gleichmässig dünn im Kreis verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 5 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind.

Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 5 Minuten

Blech aus dem Backofen nehmen und die noch heißen Kreise vorsichtig mithilfe des Kochlöffelstiels aufrollen. Samt Stiel mit dem Verschluss nach unten kurz liegen lassen, damit sich die Rolle nicht wieder öffnet, und in der Zwischenzeit mit dem zweiten Kochlöffel die nächste Hüppe aufrollen usw. Das Aufrollen der Hüppen muss sehr schnell geschehen, denn wenn die Hüppen abkühlen, werden sie brüchig. Es empfiehlt sich, zuerst nur ein paar wenige zu backen, um herauszufinden, wie schnell das Rollen geht. Sind alle Hüppen gebacken und gerollt und evtl. noch nicht perfekt knusprig, können sie gut nochmals als Rolle im Backofen fertig gebacken werden. Darauf achten, dass die Rollen sich nicht öffnen können.

3 Füllung:

Schokolade im Wasserbad oder bei niedriger Hitze vorsichtig schmelzen. Schokolade mit dem Brotaufstrich vermischen, in einen Spritzsack füllen und die ausgekühlten Hüppen damit füllen. Schokolade fest werden lassen.