



GEFÜLLTES HIPPENSTANITZEL



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Sehr hohes Aufschlagvolumen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DIE HIPPENSTANITZEL

90 g Butter, weich

210 g Puderzucker

100 g Mangopüree

65 g Weissmehl

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

200 g Weintrauben, halbiert

2 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Hippenstanitzel weiche Butter, Puderzucker, Mangopüree und Mehl gut vermischen. Den Teig etwas rasten lassen. Auf ein Backblech etwa 15 cm große Kreise auftragen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Noch heiß in eine Tütenform rollen.
3. Kaltes QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Die Weintrauben mit Zucker marinieren und abwechselnd mit dem aufgeschlagenen QimiQ Whip Vanille in die fertigen Hippenstanitzel füllen.