



# 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** Staubzucker

**100 g** Mangopüree

**65 g** Mehl

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille, gekühlt

**200 g** Weintrauben, halbiert

**2 EL** Staubzucker

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160° C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Hippenstanitzel: Butter, Staubzucker, 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. Für die Füllung: Kalte QimiQ Whip Vanille bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Weintrauben mit Zucker marinieren und abwechselnd mit dem aufgeschlagenen QimiQ Whip Vanille in die fertigen Hippenstanitzel füllen.