

Joghurt-Hippen mit Nüssen und Samen

Zutaten für ca. 20 Stück

Für die Hippen:

125 g Haferflocken Großblatt (für 115 g Haferflockenmehl netto)
110 g Puderzucker
1 Prise Salz
½ TL Lebkuchengewürz
100 g Eiweiß (= 3 Eiweiß Größe M)
125 g zimmerwarme Weihenstephan Butter

je 30 g Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Chiasamen, Mohn
15 g gepuffter Amarant oder gepuffte Quinoa
150 g weiße Schokolade oder Kuvertüre

Für die Füllung:

1 Blatt Gelatine
2 EL Weihenstephan Schlagrahm 32 %
150 g Weihenstephan Joghurt mild (z. B. 1,5 %)

1. Haferflocken im Mixer möglichst fein mixen und anschließend durchsieben. Es sollen 115 g Haferflockenmehl übrig bleiben. Mit Puderzucker, 1 Prise Salz und einem ½ TL Lebkuchengewürz mischen. Erst das Eiweiß, dann die Weihenstephan Butter unterrühren. Den Teig 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Backofen auf 165° C (Umluft) vorheizen. Mithilfe einer etwa 2 mm dicken Schablone (siehe Tipp) und einer Palette oder einem Spachtel jeweils 1 TL Hippenteig auf einem Backpapier zu einem 6 cm großen Kreis ausstreichen. Insgesamt passen etwa 20 Kreise auf ein Blech. Kürbiskerne grob hacken und mit den Sonnenblumenkernen und den Samen mischen, die Teigkreise damit bestreuen. Die Hippen auf der mittleren Schiene 10 bis 12 Min. hellgolden und knusprig backen und anschließend auf einem Gitter abkühlen lassen. Den restlichen Teig auf die gleiche Weise backen, bis er verbraucht ist.

3. Gelatine in kaltes Wasser legen. Einen kleinen Topf 3 cm hoch mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Eine Metallschüssel aussuchen, die gut auf den Topf passt. Die Schokolade hacken und in der Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Ein Tablett mit Frischhaltefolie ganz glatt überziehen. Hippen jeweils mit wenig Schokolade bepinseln, mit der Schokoseite nach unten auf das Tablett legen und an einen kühlen Ort stellen.

4. 50 g von der restlichen geschmolzenen Schokolade abwägen, Gelatine ausdrücken und in die heiße Schokolade geben. Die geschlagene Sahne von Weihenstephan unterrühren, bis die Gelatine sich darin aufgelöst hat. Weihenstephan Joghurt mild unterrühren. Jeweils zwischen zwei Hippen (Schokoladenseite ist außen) 1 TL Joghurtfüllung geben. Die Doppelkekse luftdicht einpacken und im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Tipp:

Schablonen für Hippen lassen sich sehr leicht aus dickeren Plastikdeckeln oder Teigkarten ausschneiden. Einfach die gewünschte Form aufzeichnen und mit einem Cutter ausschneiden. Das muss nicht immer ein Kreis sein, auch ungewöhnliche Hippen, zum Beispiel in Schmetterlingsform, werden auf diese Weise geformt.

Zubereitungszeit: 1 Stunde + Kühl- und Backzeit

Niveau: anspruchsvoll