



# Hüppen-Dekoration

## Zutaten

### Grundteig, Schokolade

25 g Eiweiss  
12 g Zucker  
12 g Butter | flüssig  
20 g Mehl  
2 g Kakaopulver

### Grundteig, Vanille

25 g Eiweiss  
12 g Zucker  
12 g Butter | flüssig  
20 g Mehl  
1 Prise Vanillesamen

### Grundteig, herzhaft

30 g Eiweiss  
15 g Butter | flüssig  
25 g Mehl  
5 g Gemüsepulver (ersetzt 5 g Mehl)  
optional ProGel Lebensmittelfarbe  
(Tuperweise hinzugeben)



Menge:	reicht für 3 Hüppennmatten
Backzeit:	ca. 10 Minuten
Backtemperatur:	170° C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat bei Raumtemperatur

## Herstellung des süssen Grundteiges

1. Heize den Backofen auf 170 Grad Umluft vor. Während der Ofen auf Betriebstemperatur kommt, kannst Du mit der Zubereitung fortfahren.
2. Zunächst solltest Du das Eiweiss von den Eigelben trennen und in eine saubere, trockene Rührschüssel geben. Achte darauf, dass keine Spur von Eigelb im Eiweiss ist, da dies die Schaumigkeit beeinträchtigen könnte. Beginne dann, das Eiweiss mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit zu schlagen. Nach kurzer Zeit wirst Du feststellen, dass das Eiweiss anfängt, etwas fester zu werden. Sobald es beginnt, leichte Blasen zu bilden, gib langsam den Zucker dazu. Sobald die Masse eine schaumige Konsistenz erreicht hat (Eiweiss muss nicht komplett steif geschlagen werden, nur schaumig), nimm die flüssige Butter und gib sie vorsichtig unter das Eiweiss.
3. Nun füge langsam das Mehl und das Kakaopulver zu der Mischung hinzu. Beginne, die Zutaten vorsichtig unterzurühren, um sicherzustellen, dass sich keine Klumpen bilden. Achte darauf, dass das Kakaopulver gleichmässig verteilt wird, damit sich später der volle Geschmack entfalten kann.
4. Rühre weiter, bis die Masse eine cremige, aber leicht flüssige Konsistenz erreicht. Sie sollte glatt und gleichmässig sein, ohne dass sich grössere Klumpen oder trockene Mehlreste abzeichnen. Die Textur sollte so beschaffen sein, dass du die Masse problemlos mit einem Spatel glatt verstreichen kannst – weder zu fest noch zu flüssig.

5. Falls Du die fruchtige Variante bevorzugst, lässt Du das Kakaopulver weg und gibst stattdessen das Fruchtpulver Deiner Wahl bei. Wenn Du noch lebendigere und intensivere Farben wünschst, kannst Du jetzt auch Lebensmittelgelee-Farben (wie ProGel) einfügen. Gib nur einen kleinen Tupfer auf einmal, und rühre die Masse vorsichtig durch, bis die gewünschte Farbtiefe erreicht ist. Die ProGel-Farben sind sehr intensiv, also sei sparsam, um die Farbe nicht zu übertreiben.
6. Nun kannst Du die vorbereitete Masse auf die Hüppenmatte füllen. Nimm Dir dazu einen Gummischaber, um die Masse gleichmässig und sorgfältig in die Mulden der Silikonform zu geben. Der Gummischaber eignet sich besonders gut, da er flexibel ist und Dir hilft, die Masse ohne grossen Kraftaufwand präzise in die Form zu füllen. Achte darauf, dass Du die Formen vollständig ausfüllst, aber auch nicht überfüllst, da die Masse beim Backen noch etwas aufgehen kann. Wenn Du mehrere Formen füllst, arbeite ruhig und gleichmässig, um ein gleichmässiges Ergebnis zu erzielen.
7. Nachdem Du die Masse in jede Mulde der Form gegeben hast, nimm einen Winkelspatel oder ein Metallhorn – beides hilft Dir, die überschüssige Masse sauber abzuziehen. Der Winkelspatel eignet sich besonders gut, um die Masse in einem gleichmässigen Zug von der Oberfläche der Form abzuziehen, sodass die Vertiefungen gleichmässig gefüllt sind, ohne dass noch überschüssige Masse oben aufliegt. Wenn Du ein Metallhorn verwendest, kannst Du ebenfalls die überschüssige Masse in einem feinen, kontrollierten Zug abstreifen, um eine glatte, gleichmässige Oberfläche zu erzielen. Beide Werkzeuge sorgen dafür, dass Du die Hüppen in der Form optimal gestalten kannst und die Motive sauber und präzise gefüllt sind.
8. Nachdem Du die Form perfekt ausgeglichen und überschüssige Masse entfernt hast, kannst Du die Hüppenmatte vorsichtig anheben und die Hüppen in den vorgeheizten Ofen schieben. Stelle sicher, dass der Ofen die richtige Temperatur erreicht hat – 170 Grad Umluft – und platziere die Silikonform auf einem stabilen Rost oder einem Backblech in der Mitte des Ofens. Die Hüppen benötigen nun ca. 10 Minuten zum Backen.
9. Lasse die Motive gut auskühlen, bevor Du sie aus der Form nimmst. So verhinderst Du, dass die Motive brechen. Falls Du die fertigen Hüppen verformen möchtest, kannst Du sie natürlich vorsichtig aus der Form lösen und zum Beispiel in ein Baguett-Blech oder eine Schüssel legen. Damit die Hüppen die Form annehmen, benötigen die Motive mindestens eine Stunde zum Trocknen. Am besten sogar über Nacht, damit die Motive auch sicher bombenfest stehen. Diese Motive werden garantiert ein Hingucker auf Deinem leckeren Essen.

Diese kleinen, süssen Kunstwerke lassen sich luftdicht in einer Guetzlidose bis zu einem Monat aufbewahren. So hast Du sie jederzeit griffbereit um Deinen Dessert zu dekorieren.

## Herstellung des herzhaften Grundteiges

1. Schlage das Eiweiss schaumig und gib anschliessend die flüssige Butter dazu. Wenn Du möchtest, kannst Du nun auch etwas Zitronenabrieb hinzufügen, um eine frische, leicht fruchtige Note in die Masse zu bringen. Nun ist der Moment da um das Mehl beizumischen.
2. Wenn Du Deinem Gebäck noch eine besondere Note verleihen möchtest, ist jetzt der Zeitpunkt, um Dein gewünschtes Gemüsepulver hinzuzufügen. Möchtest Du eine spannende Farbe oder einen besonderen Geschmack, wie etwa ein kräftiges Rote-Bete-Pulver für eine pinke Nuance oder Spinatpulver für ein intensives Grün, kannst Du es nun unterheben. Diese Pulver bringen nicht nur eine hübsche Färbung, sondern auch eine zusätzliche Geschmackskomplexität.
3. Falls Du noch lebendigere und intensivere Farben wünschst, kannst Du jetzt auch Lebensmittelgelee-Farbe (wie ProGel) einfügen. Gib nur einen kleinen Tupfer auf einmal, und rühre die Masse vorsichtig durch, bis die gewünschte Farbtiefe erreicht ist. Die ProGel-Farben sind sehr intensiv, also sei sparsam, um die Farbe nicht zu übertreiben.

Die wunderschönen Hingucker lassen sich luftdicht in einer Guetzlidose bis zu einem Monat aufbewahren. So hast Du sie jederzeit griffbereit um Suppen, Salate oder Hauptspeisen zu verzaubern.

## Lagerung & Haltbarkeit:

Diese wunderbaren Dekorationen, süß wie auch salzig, sind luftdicht in einer Guetzlidose gut bis zu einem Monat haltbar.