Hohlhippen

Hohlhippen



Teig

- 50 g Butter
- 250 g Mehl
- 180 g Zucker
- 2 Eier
- 125 ml Milch
- 125 ml Wasser

Teig zubereiten

1. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen.
2. Mehl und Zucker in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken.
3. Die Eier kurz verrühren und zusammen mit der Butter dazu geben.
4. Milch und Wasser mischen und langsam zugießen.
5. So lange rühren bis ein glatter Teig entsteht.

6. Backblech mit Margarine oder Öl einfetten. Dünne Plätzchen von etwa 5 cm Durchmesser aufstreichen.

Backen

1. Im vorgeheizten Backofen bei 240°C auf der mittleren Schiene etwa 5 Minuten goldgelb backen.
2. Aus den Ofen nehmen und sofort um einen dicken Kochlöffelstiel drehen, am besten noch im Ofen bei geöffneter Backofentüre.
3. Hohlhippen abkühlen lassen.

Zutaten für ca. 60 Stück:

Ob zu Eis oder mit Creme oder Sahne gefüllt – Hohlhippen sind ein feines Gebäck.