



Huppen (Grundrezept)

Zutaten

- 100 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 100 ml Schlagsahne

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Mehl in eine Schüssel sieben.
3. Puderzucker und Sahne zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. 9 Kreise mit einem Durchmesser von ca. 9 cm aufmalen. Die Hälfte des Teiges dünn innerhalb der vorgezeichneten Kreise verstreichen. Im Backofen ca. 6 Min. backen. Sobald das Gebäck an den Rändern goldbraun ist, aus dem Backofen nehmen. Die Gebäckkreise mit einer Palette vom Blech lösen und sofort über eine Tasse oder ein Glas stülpen. Die zweite Teighälfte genauso zubereiten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	58 kcal
Fett	2 g
Protein	1 Gramm

⌚ 19 Minuten

⊕ 18 Stück