

Hier und heute



Helle Grütze mit Hippengebäck

Patissier und Konditormeister Matthias Ludwigs macht eine helle Grütze und zeigt, welches Obst dafür geeignet ist. Als Deko gibt es Hippengebäck.

Rezept

Helle Grütze mit Hippengebäck

von Matthias Ludwigs, für 2 Portionen

Zutaten Helle Grütze

- 90 ml Orangensaft oder Mangonektar (oder ein anderer Saft, je nach Geschmack)
- 20 g Zucker
- 10 g Stärke
- ½ Banane
- ¼ Ananas
- 1 Kiwi
- 1 Maracuja

Zubereitung

Das Fruchtfleisch der Maracuja auskratzen. Die restlichen Früchte schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Dabei zuerst die säurehaltigen Früchte schneiden und dann die empfindlichen, in diesem Falle die Banane als letztes. Wenn sie direkt mit den anderen Früchten vermischt wird, verhindert dies das Braunwerden.

Orangensaft, Zucker und Stärke in einem kleinen Topf verrühren und unter ständigem Rühren erhitzen. Sobald die Masse dick wird, vom Herd nehmen, kräftigiterrühren. Hat die Masse wieder eine einheitliche Konsistenz, zurück auf die Herdplatte geben und eine weitere Minute unter Rühren kochen.

Vom Herd nehmen, die Früchte zugeben und gut untermischen. In eine Schale oder ähnliches geben und bis zur Verwendung kalt stellen.

Tipp: Alternativ kann man auch andere helle Früchte verwenden, wie z.B. Weintrauben oder Birnen.

Zutaten Hippengebäck

Die einfachste, schnellste und vor allem geschmacklich passendste Dekoration für viele Desserts.

- 30 g Mehl
- 30 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- 30 g Butter, flüssig

Zubereitung

Mehl, Zucker und Eiweiß verrühren. Die Butter untermischen. Die Hippenmasse gleichmäßig dünn in den gewünschten Formen (Kreise o.ä.) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech aufstreichen.

Hier und heute



Tipp: Besser als Backpapier eignen sich Dauerbackfolien oder Silikonbackmatten. Diese liegen besser auf dem Blech und es entstehen keine Wellen darin durch Feuchtigkeit (wie bei Backpapier).

Um eine bessere und gleichmäßigere Form zu erhalten, können etwas dickere Kunststoffplatten verwendet werden. In diese einfach die gewünschte Form (Kreis, Dreieck o.ä.) schneiden und als „Aufstreischablone“ verwenden.

Das Backblech in den auf 180° C Umluft vorgeheizten Backofen geben und circa 4-5 Minuten goldgelb backen.

Die Backzeit ist nicht das Entscheidende. Da die Hippen so dünn sind, ist die Backfarbe (goldgelb/hellbraun) der beste Anhaltspunkt.

Die Hippen nach Belieben in heißem Zustand formen oder einfach flach lassen, dann aber direkt nach dem Backen vom Backpapier lösen.

Tipp: Luftdicht lagern, da Hippen schnell weich werden. Backt man viele Hippen gleichzeitig, das Backblech im (ausgeschalteten) Ofen lassen und die Hippen dann einzeln vom Blech und aus dem Ofen nehmen.