



## Französische Hippenmasse: Tuiles Grundrezept

*Desserts, KSW 24.06.2016*

**Vorbereitung** 1.5 · **Kochen** ca. 10 Min · **Portionen** 18 Stk. ·  
**Schwierigkeitsgrad** Leicht · **Quelle** Essen & Trinken

### ZUTATEN

55 g Zucker

30 g Mehl

30 g weiche Butter

30 g Honig

1 EL Mandelblättchen

etwas Orangenschale

-----

### KÜCHENZUBEHÖR

Küchenwaage

Schüssel

Reibe

Teigschaber

Frischhaltefolie

Teelöfel

Backblech mit Silikonbackmatte  
oder Backpapier

kleine Palette

Holzlöffel

### ZUBEREITUNG

1. Zutaten verrühren

Zucker, Mehl, weiche Butter, Honig, Mandeln und Orangenschale mit einem Teigschaber verrühren.

2. Teig kalt stellen und Kugeln formen

Den Teig mit Folie abdecken und ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Von der kalten festen Masse 1/2 Teelöffel nehmen und mit den Händen zu einer kleinen kirschgroßen Kugel formen.

3. Teig aufs Backblech geben

Die Teigkugel auf ein mit Backpapier oder mit einer Silikonmatte ausgelegtes Backblech legen und etwas flach drücken. Die Tuiles im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (E-Herd) 8-10 Minuten goldbraun backen.

4. Tuiles auskühlen lassen oder warm in Form biegen

Die fertig gebackenen Tuiles auf dem Backblech auskühlen lassen. Alternativ die noch warmen Kekse in Form biegen. Dafür die Kekse vorsichtig über den Griff eines Holzlöffel legen und dort auskühlen lassen.

### NOTIZEN

Extra-Tipps: Der rohe Teig hält sich im Kühlschrank bis zu drei Tage. So kann man immer wieder frische Tuiles backen. Die Tuiles frisch verzehren, da sie sehr zart und zerbrechlich sind.