

# Gewürzhippen

## Für zwei Personen

1 Ei, (Eiweiß)	30 g weiche Butter	30 g Puderzucker
40 g Mehl	1 Gewürznelke	1 Kardamomkapsel
$\frac{1}{2}$ Sternanis	1 kleines Stück Zimtrinde	Puderzucker
1 Prise feines Salz		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Nelke, Sternanis, Zimt und den Kern der Kardamomkapsel in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten und im Mörser fein zerstoßen.

Das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren. Das Mehl, die Gewürze und den Eischnee unter die aufgeschlagene Butter heben. Die Hippenmasse mit einem Teelöffel portionsweise auf eine Silikonbackmatte setzen und mit einer Palette dünn ausstreichen. Unter genauer Beobachtung etwa 4 Minuten hell backen. Noch heiß von der Backmatte lösen, in eine tiefe Schüssel legen, so dass ein Bogen entsteht und abkühlen lassen.

Johann Lafer am 23. November 2017