

# Beerensorbet auf selbstgemachter Hippe

## Für 4 Personen

100 g Butter	3 Eier	100 g Puderzucker
110 g Mehl	100 g Zucker	50 ml Wasser
500 g gefrorene Beeren	50 ml Weizenkorn	

## Optional:

200 g Schlagsahne	175 g Heidelbeeren
-------------------	--------------------

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Butter und Eier auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.

Eier trennen und das Eiweiß aufheben.

Puderzucker mit der Butter cremig rühren, dann Eiweiß und Mehl daruntermischen.

Die Masse auf einem Blech mit Backpapier in Kreisen auftragen. Die Kreise sollten nicht größer als 9 cm und nicht dicker als 2 mm sein.

Die Hippen 15 Minuten im Ofen backen. Sobald sie eine goldgelbe Farbe haben, sind sie fertig.

Um aus den Hippen eine Schale zu formen, diese direkt nach dem Backen über eine umgedrehte kleine Schüssel oder Tasse biegen und vollständig auskühlen lassen.

Den Zucker in 50 ml Wasser auflösen.

In einem Mixer die gefrorenen Beeren mit Zuckerlösung und Weizenkorn pürieren. Für mehr Cremigkeit kann noch Sahne hinzugegeben werden.

Nochmals für 1 Stunde im Gefrierfach kühlen.

Zwischendurch ein- bis zweimal umrühren und kontrollieren, ob das Eis die gewünschte Konsistenz schon erreicht hat.

Das Eis auf den Hippen portionieren und mit frischen Heidelbeeren servieren.

Chefkoch Dü am 25. November 2025