



- Mehr als lecker -

## Dalgona Coffee mit Hippen

### Zutaten Kaffee

5 EL Instantkaffee Pulver  
5 EL Vanillezucker  
5 EL heißes Wasser  
kalte (Pflanzen)Milch  
Eiswürfel bei Bedarf



### Zubereitung

1. Instant Kaffeepulver mit heißem Wasser und Zucker mit dem Schneebesen der Küchenmaschine (oder per Hand) weiß cremig aufschlagen. Das dauert je nach Küchenmaschine 5-15 Minuten.
2. Eiswürfel in ein Glas füllen, mit Milch aufgießen. Die Kaffeecreme darauf verteilen. Wer möchte kann den Dalgona Coffee jetzt noch mit Kaffeebohnen oder Schokopulver dekorieren.



- Mehr als lecker -

## Zutaten Hippen

60 g Butter  
2 Eiweiß  
45 g Backzucker  
60 g Dinkelmehl Typ 630  
1 Prise (Zitronen)Salz  
7 g Vanillezucker  
etwas Tonkabohnenabrieb

## Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen.
3. Eiweiß mit einer Gabel gut verrühren.
4. Nach und nach Mehl, Zucker, Vanillezucker, Tonkaabrieb und Salz hinzufügen. Alles gut verrühren.
5. Unter Rühren die abgekühlte Butter dazugeben.
6. Teig auf einem mit Backpapier belegtem Blech mit einem Esslöffel kreisförmig ca. 1-2 mm dick verstreichen.  
**TIPP**  
Wie auch bei den Glückskeksen eignen sich hier die Silikonmatten des schwedischen Möbelhauses sehr gut.
7. Ca. 7 Minuten im Ofen backen. Wenn die Ränder braun werden, sind die Kekse fertig. Achtung, das kann schnell gehen.

8. Kekse zügig von über ein Kochlöffel in
9. Mit dem verfahren.



- Mehr als lecker -

der Matte lösen und Nudelholz oder Form bringen.

restlichen Teig genauso