**Hippenmasse für 2-färbige Hippen**

Weißer Hippenteig

200 g Marzipan Rohmasse

100 g Staubzucker

70 g Mehl

5 Stk. Eiweiß

Schokoladenhippenteig

50 g Staubzucker

50 g weiche Butter

40 g Mehl

2 Stk. Eiweiß

10 g Kakaopulver

* Für den weißen Hippenteig alle Zutaten mixen und zu einer glatten Masse verarbeiten
* Für den Schokoladenhippenteig alle Zutaten mixen und zu einer glatten Masse verarbeiten
* Auf einer Silikonmatte den weißen Hippenteig 1mm dünn aufstreichen
* Schokoladenhippenteig in kleine Spritztüte füllen, mit hauchdünnen Strichen (1mm fein) ein quadratisches Muster auf den weißen Hippenteig spritzen.
* Hippenteig im vorgeheizten Ofen ca. 10 min goldgelb backen.
* Den warmen Hippenboden in Rechtecke schneiden.