



Whoopie Pies



Zutaten

Für die Pies:

60 ml	Öl
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
1	Ei
100 ml	Buttermilch
300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Natron

Für die Füllung:

200 g	Frischkäse
100 g	griechischer Joghurt
200 g	Puderzucker

Für die Dekoration:

1 EL	Puderzucker
1 TL	Wasser
1 Pck.	Bunte Zuckerstreusel

Sonstiges:

Eisportionierer

Rezeptinfo

Zutaten für 16 Stück

Zubereitungszeit: 20 Min. + 30 Min. Back- und 1 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1100 kJ, 263 kcal, 34,9 g Kohlenhydrate, 4,2 g Eiweiß, 9,2 g Fett, 28 mg Cholesterin, 0,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Für alle Taylor Swift-Fans: Heute geht's nach Pennsylvania. Aus dem amerikanischen Bundestaat stammt nicht nur die großartige Musikerin, sondern auch die extrem leckeren Whoopie Pies. Diese süßen, bunten Doppelkekse sind einfach gemacht und ein echter Hingucker auf jeder Party. Für die weichen Pies mischt du Mehl, Natron, Backpulver mit Öl, Zucker und Vanillinzucker, einem Ei und Buttermilch und formst daraus mit einem Eislöffel kleine Teig-Scoops. Nachdem diese kurz im Ofen aufgebacken wurden, bestreichst du sie mit Zuckerguss und toppst das Ganze mit bunten Streuseln. Jetzt fehlt nur noch die köstliche Füllung aus Frischkäse, Joghurt und Puderzucker und dem Starauftritt deiner selbstgemachten Whoopie Pies steht nichts mehr im Wege.

Step 1:

Den Backofen auf 160 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. In einer Schüssel schlägst du das Öl mit dem Zucker und Vanillinzucker sowie dem Ei auf. Gib die Buttermilch dazu. Mische die trockenen Zutaten in einer Schüssel und rühre sie in die flüssige Teigmasse, bis ein geschmeidiger, fester Teig entsteht.

Step 2:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Teigkugeln mit Hilfe eines Eisportionierers auf das Backblech geben. Dabei solltest du ausreichend Abstand zwischen den Teigkugeln lassen, da diese noch verlaufen. Glätte die Teigkugeln mit einem feuchten Löffel und forme sie gegebenenfalls nach, um eine schöne Oberfläche zu erhalten. Backe die Pies für 8 bis 10 Minuten. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Teig gar ist. Lasse die Pies nach dem Backen auf einem Gitter vollständig auskühlen.

Step 3:

Für die Füllung den Frischkäse mit dem Joghurt verrühren und den gesiebten Puderzucker dazugeben. Schlage die Masse auf, bis sie fest wird und stelle sie für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt.

Step 4:

Sobald die Pies ausgekühlt sind, verrührst du für die Dekoration den Puderzucker mit dem Wasser und streichst damit die Oberflächen der Pies dünn ein. Gib die Zuckerstreusel in einen tiefen Teller und drücke die Pies hinein. Nun die Creme auf die Unterseite eines Pies geben und vorsichtig verstreichen. Setze einen weiteren Pie als Deckel auf die Creme und drücke ihn leicht an. Die Creme soll an den Seiten etwas herauskommen.

Step 5:

Sobald alle Whoopie Pies gefüllt sind, wälzt du die Seiten, an denen die Creme herauskommt, in den bunten Zuckerstreuseln.