



Whoopies mit cremiger Füllung



Zutaten

Menge

125 g	weiche Butter
170 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3	Eier
270 g	Mehl
1 TL	Backpulver
50 g	Speisestärke
80 g	bunte Streusel
4 EL	Nuss-Nougat-Creme
100 g	Frischkäse
4 EL	Kirschmarmelade

Rezeptinfo

Zutaten für 15 Whoopies

Zubereitungszeit: 15 Min. + 10 Min. Backzeit + 30 Min. Kühlzeit

pro Portion: 1382 kJ, 330 kcal, 29 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 22 g Fett, 146 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Whoopie Pies sind ein beliebtes Gebäck aus den USA: Zwischen zwei keksähnlichen Hälften steckt eine cremige Masse. Unsere Whoopie-Hälften werden mit einer schokoladigen Creme aus Nuss-Nougat und Frischkäse gefüllt - yummi. Bunte Streusel in den Whoopie-Hälften sorgen für eine farbige Überraschung beim Abbeißen. Und so geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Dann rührst du die Butter mit 125 g Puderzucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig. Dann die Eier nach und nach unter den Teig rühren.

Step 2:

Nun das Mehl, das Backpulver und die Speisestärke vermischen und zum Teig sieben und vorsichtig unterrühren. Zum Schluss die bunten Streusel unter den Teig heben.

Step 3:

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und 3cm große Kreise mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Nun die Whoopies für 10 Minuten backen, sodass sie noch schön hell bleiben. Anschließend kannst du sie abkühlen lassen.

Step 4:

Für die Füllung die Nuss-Nougat-Creme über dem Wasserbad leicht erhitzen und anschließend mit dem Frischkäse und dem restlichen Puderzucker verrühren und 30 Minuten kalt stellen.

Step 5:

Jetzt jeweils eine flache Seite der Whoopie-Hälften mit der Nougat-Creme bestreichen, dann einen Klecks Kirschmarmelade darauf geben und mit einer zweiten Whoopie-Hälfte abdecken.