



Rezept für Whoopie Pies



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 min

Rezeptvariationen:

Schoko-Vanille oder Himbeer-Vanille Geschmack

Ergibt 16 Mini Whoopie Pies

Zutaten:

Für den Teig:

- 125 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 gelb
- 80 g weiche Butter
- 60 g Zucker
- 1 Eier
- 1 TL Natron oder Backpulver
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- 50 ml Milch

- 25 g Backkakao Pulver oder 2 Päckchen Rote Grütze Pulver mit Himbeergeschmack o.ä. (gibt eine pinke Farbe oder als Alternative Lebensmittelfarbe und Himbeeraroma)

Für die Creme:

- 100 g Frischkäse
- 25 g Puderzucker
- 150 ml Schlagsahne
- 1/2 Päckchen Vanillezucker

Nach Belieben für eine intensive Farbe des Teiges oder der Creme etwas Lebensmittelfarbe hinzufügen.

Zubereitung

Butter mit dem Zucker, dem Ei und der Prise Salz schaumig rühren. Mehl, Natron, und Kakaopulver unterrühren. Milch hinzugeben und mit dem Mixer solange rühren bis ein glatter Teig entsteht.

Teig mit Hilfe von zwei Teelöffeln in kleinen Häufchen auf das Backblech geben (ca. 16 Stück pro Blech). Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen und anschließend mit dem Backpapier auf einem Gitter abkühlen lassen. Vom Papier lösen sobald die Whoopies etwas abgekühlt sind.

Für die Füllung Frischkäse und Puderzucker mit dem Mixer verrühren. Anschließend die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und vorsichtig unter den Frischkäse rühren. Je nach Belieben Lebensmittelfarbe unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die flachen Seite der Whoopies spritzen. Einen weiteren Whoopie mit der flachen Seite als „Deckel“ draufsetzen und ein wenig festdrücken.

Tipp: wenn Sie keinen Spritzbeutel haben, einfach die Creme in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden.

Die Whoopies sollten mindestens für eine Stunde in den Kühlschrank. Whoopies genießt man eher kalt.

Backzeit:

Im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 190 °C oder bei Umluft mit 170 °C ca. 10 Minuten backen.