Rezept

# Christmas-Whoopies

Ein Rezept von Christmas-Whoopies, am 27.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **100 g** | weiche Butter |
| **1** | Ei (M) |
| **160 g** | Mehl |
| **1 1/2 TL** | Backpulver |
| | abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange |
| **200 g** | Sahne |
| **1 gestrichene EL** | Zimtpulver |
| **100 g** | Puderzucker |
| **100 ml** | Buttermilch |
| **30 g** | Kakaopulver |
| **1 TL** | Lebkuchengewürz |
| **1 Päckchen** | Vanillezucker |
| **1 Päckchen** | Sahnefestiger |
| | Puderzucker zum Bestäuben |
| | Spritzbeutel und große Lochtülle |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Für den Teig Butter und Puderzucker cremig rühren. Nacheinander Ei und Buttermilch vollständig einrühren. Mehl, Kakao, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen und zügig unterheben. Mit dem Spritzbeutel ohne Tülle ca. 30 Teigportionen mit 3-4 cm Abstand auf die Bleche spritzen. Im Backofen (Mitte) jeweils ca. 15 Min. backen, danach vollständig abkühlen lassen.

2. Für die Füllung die Orangenschale mit dem Vanillezucker im Mörser fein zerstoßen. Die Sahne mit Sahnefestiger, Zimt und dem Orangen-Vanillezucker steif schlagen. Die Schlagsahne mit dem Spritzbeutel mit Lochtülle auf die Unterseite von 15 Whoopiehälften spritzen. Mit den restlichen Whoopiehälften zusammensetzen.

3. Für die Deko aus Pappe eine Sternschablone schneiden. Die Schablone auf die Whoopiedeckel legen und die Konturen mit Puderzucker bestäuben, dann vorsichtig abheben.