Rezept

Grundrezept Whoopies

Ein Rezept von Grundrezept Whoopies, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	weiche Butter
1	Ei (M)
200 g	Mehl
	Spritzbeutel ohne Tülle oder Einwegspritzbeutel
100 g	Puderzucker
100 ml	Buttermilch
1 1/2 TL	Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Whoopiehälften | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen, zwei Bleche mit Backpapier belegen. Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät ca. 3 Min. cremig rühren. Ei und Buttermilch nacheinander vollständig einrühren. Mehl und Backpulver mischen und zügig unterheben.

2. Den Teig portionsweise in den Spritzbeutel füllen (vom Einwegspritzbeutel vorher eine maximal 2 cm breite Spitze abschneiden). Auf jedes Blech jeweils 15 runde Teigportionen (3-4 cm ∅ und 2 cm hoch) mit 3-4 cm Abstand auf die Bleche spritzen. Die Spitzen der Häufchen mit einem angefeuchteten Löffel leicht flach drücken.

3. Die Teigportionen nacheinander im Ofen (Mitte) in je ca. 15 Min. hellgelb backen. Herausnehmen, mit dem Papier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter in ca. 20 Min. vollständig abkühlen lassen. Dann vom Papier lösen.