

Rezept

Valentins-Whoopies

Ein Rezept von Valentins-Whoopies, am 26.04.2024

Zutaten

100 g weiche Butter	100 g Puderzucker
1 Ei (M)	100 ml Buttermilch
200 g Mehl	1 1/2 TL Backpulver
180 g Himbeeren (frisch oder TK)	150 g Mascarpone
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Auf jeden Bogen Backpapier mit 3-4 cm Abstand 12 schöne Herzen (3-4 cm groß) aufzeichnen.
2. Für den Teig Butter und Puderzucker cremig rühren. Nacheinander Ei und Buttermilch vollständig einrühren. Mehl und Backpulver mischen und zügig unterheben. Mit dem Spritzbeutel ohne Tülle in den vorgezeichneten Umrissen herzförmige Whoopies auf die Bleche spritzen. Im Ofen (Mitte) jeweils ca. 15 Min. backen, danach vollständig abkühlen lassen.
3. Für die Deko die Himbeeren verlesen und 12 schöne Beeren beiseitelegen. Die restlichen Beeren mit dem Mascarpone cremig rühren. Die Creme mit dem Spritzbeutel mit Sterntülle auf die Unterseite von 12 Whoopiehälften spritzen. Mit den restlichen Hälften zusammensetzen. Die Whoopies mit Puderzucker bestäuben und je 1 Himbeere auflegen.