

## Rezept

# Apfel-Vanille-Whoopies

Ein Rezept von Apfel-Vanille-Whoopies, am 19.12.2025

## Zutaten

**1 Päckchen** Vanillepuddingpulver

**1/4 l** Milch

**2** Äpfel (ca. 80 g)

**1 EL** Vanillezucker

**250 g** Mehl

**2 TL** Zimtpulver

Spritzbeutel und große Lochtülle

**180 g** Zucker

**150 g** Frischkäse

**100 g** weiche Butter

**2** Eier (M)

**1 TL** Backpulver

Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Für die Füllung aus Puddingpulver, 80 g Zucker und Milch nach Packungsanweisung einen Pudding kochen. Unter häufigem Rühren ca. 10 Min. abkühlen lassen. Den Frischkäse gründlich unterrühren und die Creme abgedeckt kühl stellen. Den Backofen auf 200° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und sehr fein reiben.
2. Für den Teig Butter, 100 g Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier einrühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen und mit den Äpfeln zügig unterheben. Mit dem Spritzbeutel ohne Tülle ca. 30 Teigportionen mit 3-4 cm Abstand auf die Bleche spritzen. Im Ofen (Mitte) jeweils ca. 15 Min. backen, danach vollständig abkühlen lassen.
3. Die Puddingcreme nochmals kurz durchrühren und mit dem Spritzbeutel mit Lochtülle auf die Unterseite von 15 Whoopiehälften spritzen. Mit den restlichen Hälften zusammensetzen. Die Whoopies zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.