Rezept

Carrot-Cake-Whoopies

Ein Rezept von Carrot-Cake-Whoopies, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	weiche Butter
200 g	Doppelrahmfrischkäse
75 ml	Orangensaft
100 g	brauner Zucker ⊠(z. B. Rohrohrzucker)
180 g	Mehl
1 TL	Backpulver
15	Marzipanmöhren (Fertigprodukt)
140 g	Puderzucker
1/2 TL	abgeriebene Bio-Orangenschale
1-2	kleine Möhren (60-70 g)
1	Ei (M)
50 g	gemahlene Haselnüsse
3 EL	Zitronensaft
	Spritzbeutel und große Lochtülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung 100 g Butter und 40 g Puderzucker cremig rühren. Den Frischkäse einrühren. Orangenschale und 1-2 EL Orangensaft untermischen und die Creme abgedeckt kühl stellen. Den Backofen auf 175° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

2. Für den Teig die Möhren schälen, putzen und sehr fein reiben. 100 g Butter und braunen Zucker cremig rühren. Ei, restlichen Orangensaft und Möhren nacheinander einrühren. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen und zügig unterheben. Mit dem Spritzbeutel ohne Tülle ca. 30 Teigportionen mit 3-4 cm Abstand auf die Bleche spritzen. Im Ofen (Mitte) jeweils ca. 13 Min. backen, danach auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

3. Die Füllung mit dem Spritzbeutel mit Lochtülle auf die Unterseite von 15 Whoopiehälften spritzen. Mit den restlichen Hälften zusammensetzen.

4. Für die Deko 100 g Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt rühren. Den Guss mit einem Messer auf die Whoopies streichen, je 1 Marzipanmöhre darauflegen und trocknen lassen.