

Rezept

Donauwellen-Whoopies

Ein Rezept von Donauwellen-Whoopies, am 23.03.2023

Zutaten

250 g weiche Butter	100 g Puderzucker
1 Ei (M)	100 ml Buttermilch
200 g Mehl	1 1/2 TL Backpulver
1 EL Kakaopulver	100 g abgetropfte Sauerkirschen (Glas)
150 g Milchmädchen (gezuckerte \emptyset Kondensmilch)	1 Msp. gemahlene Vanille
50 g Sahne	300 g Zartbitterkuvertüre
Spritzbeutel und große Sterntülle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Für den Teig 100 g Butter und Puderzucker cremig rühren. Ei und Buttermilch nacheinander einrühren. Mehl und Backpulver mischen und zügig unterheben. Den Teig halbieren, eine Hälfte mit Kakao verrühren. Beide Teige mit dem Spritzbeutel ohne Tülle in je ca. 15 Portionen mit 3-4 cm Abstand auf die Bleche spritzen. Je 1 Kirsche sanft in die Teighäufchen drücken. Im Ofen (Mitte) jeweils ca. 15 Min. backen, danach vollständig abkühlen lassen.
2. Für die Füllung 150 g Butter, Milchmädchen und Vanille 5 Min. cremig rühren. Die Creme sofort mit dem Spritzbeutel mit Sterntülle auf die Unterseite der hellen Whoopiehälften spritzen. Mit den dunklen Hälften zusammensetzen und kühl stellen. Sahne erhitzen.
3. Für den Guss Kuvertüre grob hacken und in der Sahne schmelzen lassen. Den Schokoladenguss mit einem Löffelrücken kreisförmig von innen nach außen großzügig auf die dunklen Whoopiehälften streichen. Die Whoopies vor dem Servieren mindestens 1 Std. kühlen.