

## Rezept

# Full-Chocolate-Whoopies

Ein Rezept von Full-Chocolate-Whoopies, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>300 g</b>	Zartbitterkuvertüre	<b>60 g</b>	weiche Butter
<b>100 g</b>	Zucker	<b>1</b>	Ei (L)
<b>70 ml</b>	Buttermilch	<b>170 g</b>	Mehl
<b>1 1/2 TL</b>	Backpulver	<b>100 g</b>	Sahne
<b>1 TL</b>	Espressobohnen	<b>2 EL</b>	Kirschlikör
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. 255 kcal

## Zubereitung

1. Die Kuvertüre grob hacken und 100 g Kuvertüre über dem heißen Wasserbad halbflüssig werden lassen. Vom Wasserbad nehmen und unter Rühren vollständig schmelzen lassen. Den Backofen auf 160° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Für den Teig Butter und Zucker cremig rühren. Nacheinander Ei, Buttermilch und die geschmolzene Kuvertüre einrühren. Mehl 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. 15 Min. backen, danach vollständig abkühlen lassen. Sahne erhitzen.
2. Für die Füllung 200 g Kuvertüre in der Sahne unter Rühren schmelzen lassen. Die Schokosahne mit dem Pürierstab von innen nach außen ca. 2 Min. glatt mixen, dann ca. 30 Min. unter gelegentlichem Rühren lauwarm abkühlen lassen. Die Espressobohnen grob zerstoßen.
3. Von der Schokocreme 50 g abnehmen und mit Likör verrühren. Die restliche Creme mit dem Spritzbeutel mit Sterntülle auf die Unterseite von 15 Whoppienhälften spritzen. Mit den restlichen Hälften zusammensetzen. Je 1 Klecks Likörcreme auf die Whoopies setzen und sternförmig verlaufen lassen. Mit den Bohnenstückchen bestreuen und vor dem Servieren 1 Std. kühlen.