

Rezept

Halloween-Whoopies

Ein Rezept von Halloween-Whoopies, am 26.04.2024

Zutaten

200 g geputztes Kürbisfruchtfleisch	100 g Nugat
1 Päckchen feinherbes Schokoladenpuddingpulver (zum Kochen)	300 ml Milch
100 g Zucker	1 Ei (M)
einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe	100 ml neutrales Öl
1 TL Backpulver	200 g Mehl
2 TL Lebkuchengewürz	1 Prise Salz
60 g Zartbitterkuvertüre	3/4 TL gemahlener Ingwer

Rezeptinfos

Portionsgröße 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Das Kürbisfruchtfleisch würfeln und mit 100 ml Wasser in ca. 15 Min. weich kochen. Dann pürieren und 10 Min. abkühlen lassen.
2. Für die Füllung Nugat klein würfeln. Aus Puddingpulver und Milch nach Packungsanweisung (ohne Zucker) einen Pudding kochen. Den Nugat einrühren und schmelzen lassen. Abgedeckt kühl stellen. Den Backofen auf 175° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Für den Teig Ei, Zucker und Öl verrühren. Das Kürbispüree und tropfenweise Lebensmittelfarbe einrühren, bis der Mix kräftig orange ist.
4. Mehl, Backpulver, Salz und Gewürze 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 vollständig abkühlen lassen.
5. Kuvertüre schmelzen und in den Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Auf 15 Whoopiehälften Spinnennetze malen und 15 Min. trocknen lassen. Die Füllung mit dem Spritzbeutel mit großer Lochtülle auf die Unterseite der übrigen Hälften spritzen. Whoopies zusammensetzen.