

Rezept

# Mohn-Heidelbeer-Whoopies

Ein Rezept von Mohn-Heidelbeer-Whoopies, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> TK-Heidelbeeren	<b>2 EL</b> Puderzucker
<b>150 g</b> Mascarpone	<b>100 g</b> Marzipan
<b>100 g</b> weiche Butter	<b>75 g</b> Zucker
<b>1</b> Ei (M)	<b>80 ml</b> Milch
<b>200 g</b> Mehl	<b>1 1/2 TL</b> Backpulver
<b>4 EL</b> gemahlener Mohn	<b>4 EL</b> Heidelbeerkonfitüre
Spritzbeutel und große Lochtülle	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Für die Füllung die Heidelbeeren mit Puderzucker und 2 EL Wasser unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und ca. 4 Min. köcheln lassen. Die Beeren ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann mit dem Mascarpone pürieren und abgedeckt kühl stellen. Den Backofen auf 175° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Für den Teig Marzipan reiben und mit Butter und Zucker in ca. 5 Min. cremig rühren. Ei und Milch vollständig einrühren. Mehl, Backpulver und Mohn 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. Herausnehmen.
3. Inzwischen die Konfitüre leicht erwärmen. 15 noch heiße Whoopiehälften auf der Oberseite mit Konfitüre bestreichen, dann alle Hälften vollständig abkühlen lassen. Die Heidelbeercreme mit dem Spritzbeutel mit Lochtülle auf die Unterseite der unbestrichenen Whoopiehälften spritzen und die Whoopies zusammensetzen.