

Rezept

Oster-Whoopies

Ein Rezept von Oster-Whoopies, am 17.12.2025

Zutaten

| | | | |
|-------------------|--|-----------------|-------------------------------------|
| 150 g | Rhabarber | 170 g | Puderzucker |
| 2 EL | Erdbeerkonfitüre | 200 g | Mascarpone |
| 1 Päckchen | Instant-Gelatine (siehe Rezept-Tipp unten) | 100 g | weiche Butter |
| 1 | Ei (M) | 100 ml | Eierlikör (ersatzweise Buttermilch) |
| 200 g | Mehl | 1 1/2 TL | Backpulver |
| 30 | grüne Fruchtgummischnüre | 15 | Drageeier oder Schokoladeneier |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung Rhabarber putzen und klein schneiden. Mit 20 g Puderzucker und 2 EL Wasser unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze weich garen. Den Rhabarber zerdrücken und lauwarm abkühlen lassen. Konfitüre, Mascarpone und Gelatine 1 Min. unterrühren und bis zur Verwendung kühlen. Den Backofen auf 160° vorheizen, zwei Bleche mit Backpapier belegen.
2. Für den Teig Butter und 100 g Puderzucker cremig rühren. Nacheinander Ei und Eierlikör einrühren. Mehl und Backpulver mischen und zügig unterheben.
3. Mit dem Spritzbeutel ohne Tülle ca. 30 Teigportionen mit 3-4 cm Abstand auf die Bleche spritzen. Whoopiehälften im Ofen (Mitte) jeweils ca. 15 Min. backen, danach vollständig abkühlen lassen
4. Die Rhabarbercreme mit dem Spritzbeutel mit Lochtülle auf die Unterseite von 15 Whoopiehälften spritzen. Die Hälften mit der Creme ca. 30 Min. kühlen.
5. In der Zwischenzeit für die Deko 50 g Puderzucker mit 1 EL Wasser glatt rühren. Je 2 Fruchtgummischnüre zu einem Nest formen und mit etwas Zuckerguss auf die Oberseite der restlichen Whoopiehälften kleben. Je 1 Dragee- oder Schokoladenei in die Nester legen und die Whoopies zusammensetzen.