

Rezept

Peanutbutter-Whoopies

Ein Rezept von Peanutbutter-Whoopies, am 01.03.2024

Zutaten

50 g dunkle Schokolade	100 g weiche Butter
180 g Puderzucker	1 Ei (M)
100 ml Buttermilch	160 g Mehl
30 g Kakaopulver	1 1/2 TL Backpulver
200 g Doppelrahmfrischkäse	120 g Erdnussmus (aus dem Bio-Laden)
30 g gesalzene Erdnüsse	80 g Zartbitterkuvertüre
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. 290 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Für den Teig die Schokolade sehr fein hacken. Butter und 100 g Puderzucker cremig rühren. Nacheinander Ei und Buttermilch vollständig einrühren. Mehl, Kakao, Backpulver und Schokolade 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.
2. Für die Füllung Frischkäse und 80 g Puderzucker cremig rühren, das Erdnussmus einrühren. Die Creme mit dem Spritzbeutel mit Lochtülle auf die Unterseite von 15 Whoopiehälften spritzen. Mit den restlichen Hälften zusammensetzen.
3. Für die Deko die Erdnüsse fein hacken. Die Kuvertüre ebenfalls hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Whoopies mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen, mit gehackten Erdnüssen bestreuen und ca. 15 Min. trocknen lassen.