

Rezept

Red-Velvet-Whoopies

Ein Rezept von Red-Velvet-Whoopies, am 09.06.2025

Zutaten

100 g	weiche Butter	130 g	Puderzucker
1	Ei (M)	100 ml	Buttermilch
1/2-1 TL	flüssige rote Lebensmittelfarbe (siehe Rezept-	190 g	Mehl
	Tipp)	1 EL	Kakaopulver
1 1/2 TL	Backpulver	180 g	Quark (20 % Fett)
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	1 EL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße 15 Stück | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 150 kcal

Zubereitung

- Den Backofen auf 160° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Für den Teig Butter und 100 g Puderzucker cremig rühren. Nacheinander Ei, Buttermilch und Lebensmittelfarbe einrühren, bis der Teig kräftig rot ist. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und zügig unterheben.
- 2. 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.
- 3. Für die Füllung Quark, 30 g Puderzucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Die Creme mit dem Spritzbeutel mit Sterntülle auf die Unterseite von 15 Whoopiehälften spritzen. Mit den restlichen Whoopiehälften zusammensetzen.