


Basilikum-Zucker-Whoopies

etwa 16 Stück

 gelingt leicht bis zu 40 Min.

Zutaten:

Basilikum-Zucker:

2 EL Basilikumblätter
60 g Zucker

Sandmasse:

100 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
1 Ei (Größe M)
50 ml flüssiges Schlagobers
50 ml Olivenöl
25 g geriebene Pinienkerne
20 g ganze Pinienkerne
40 g vom Basilikum-Zucker

Füllung:

80 g flüssige Zartbitter-Kuvertüre
½ KL Olivenöl
2 EL flüssiges Schlagobers

Zum Bestreuen:

20 g Pinienkerne
Basilikum-Zucker

1 Basilikum-Zucker:

Basilikumblätter mit Zucker fein hacken.

2 Sandmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

3 Von der Masse 32 Häufchen mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Pinienkerne und übrigen Basilikum-Zucker darauf streuen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Backzeit: etwa 8 Minuten

4 Den Vorgang mit dem zweiten Blech wiederholen.

5 Füllung:

Kuvertüre mit Öl und Schlagobers verrühren. Die erkalteten Whoopies damit zusammensetzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für gleichmäßig große Whoopies auf jeden Bogen Backpapier mit einem Bleistift 16 Kreise mit einem Durchmesser von ca. 3 cm zeichnen. Dabei gleich große Abstände einhalten.
- Zwei Backbleche an den Kanten befetten und mit Backpapier auslegen. Die Backbleche werden befettet, damit das Backpapier beim Teighäufchen setzen nicht verrutschen kann.
- Whoopies eignen sich wunderbar als Mitbringsel. Nette Verpackungs- & Dekor-Ideen finden Sie im Rezeptbuch "Backen macht Freude 33" 'Alles Liebe'.