

# Basilikum-Zucker-Whoopies

ca. 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 Zartbitterkuvertüre (30 Grad)  
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: ca. 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'.