

Himbeer-Whoopies

30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

180 g weiche Butter
150 g gesiebter Staubzucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
250 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
100 ml Milch

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Dekor Schmetterlinge

Frischkäse-Himbeer-Füllung:

200 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
50 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
200 ml geschlagenes Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
120 g Himbeeren (zerdrückt)

1 Sandmasse:

Butter, Staubzucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, mit Puddingpulver darübersieben und mit der Milch mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm Ø) füllen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche 60 Scheiben (ca. 4 cm Ø) aufspritzen.

3 Zum Bestreuen:

Die Hälfte der Scheiben mit Dekor Schmetterlingen bestreuen und etwas andrücken.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

4 Den Vorgang mit den übrigen Scheiben wiederholen.



- 5 **Frischkäse-Himbeer-Füllung:**
Frischkäse mit Staubzucker und Vanillin-Zucker verrühren. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen. Das Schlagobers mit den Himbeeren unterheben.
- 6 Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm Ø) füllen und auf die nicht bestreuten Whoopies Rosetten aufspritzen.
- 7 Die bestreuten Whoopies aufsetzen und leicht andrücken.

