

Whoopie Pies mit Nougat-Schoko-Creme

ca. 25 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

80 g weiche Butter
110 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
150 g glattes Mehl
80 g geriebene Haselnüsse

Nougat-Schoko-Creme:

¼ l flüssiges Schlagobers
80 g gehackte Vollmilchkuvertüre
40 g Dr. Oetker Nuss Nougat

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
25 Walnusshälften

1 Sandmasse:

Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Das Mehl darübersieben und mit den Nüssen mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm Ø) füllen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche Krapferln (ca. 2 cm Ø) spritzen.

3 Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

4 Den Backvorgang mit dem zweiten Blech wiederholen.

5 Nougat-Schoko-Creme:

Schlagobers aufkochen. Vom Herd nehmen und Kuvertüre und Nougat einrühren. Mit einem Stabmixer ca. 1 Min. mixen (emulgieren) und ca. 3 Std. kalt stellen. Die Schoko-Creme mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und die Whoopie Pies damit zusammensetzen.



⑥ Zum Verzieren:

Mit einem Kaffeelöffel etwas Glasur auf die Whoopie Pies geben und die Nüsse auf die noch weiche Glasur setzen.

