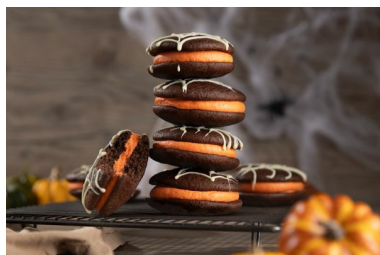




HALLOWEEN WHOOPIE PIES / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #137



- ANZEIGE -

Diese süßen und auch gruseligen Sandwiches bestehen aus weichen, soften Schokoladenkeksen und einer cremigen Vanillefüllung. Ihr könnt die Whoopie Pies passend zu Halloween mit Spinnennetzen aus weißer Schokolade verzieren und die Creme nach Belieben einfärben. Ohne diese Deko sind sie aber auch zu jeder anderen Jahreszeit ein super Party Snack fürs Buffet.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
13 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 13

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C Heißluft vor und belege drei Backbleche mit Dauerbackfolie.

TEIG

Vermische die trockenen Zutaten. Füge die weiche Butter, das Ei, Vanilleextrakt und nach und nach die Buttermilch hinzu, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

KEKSE BACKEN

Portioniere den Teig mit einem mittleren Eisportionierer und verteile ihn gleichmäßig mit genügend Abstand auf den Blechen. Backe die Bleche dann alle gleichzeitig im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Heißluft für 13-14 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie auf den Blechen vollständig abkühlen.

VANILLEFÜLLUNG

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt in 3-4 Minuten weiß cremig. Färbe die Masse mit den Lebensmittelfarben ein und rühre dann den Frischkäse unter. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtüle.

WHOOPIE PIES FÜLLEN

Bringe immer zwei etwa gleich geformte Kekse zusammen. Lege einen davon mit der glatten Seite nach oben hin, spritze etwas Creme darauf und setze dann den zweiten Keks mit der glatten Seite darauf. Drücke sie leicht zusammen.

DEKORATION

Schmilz die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad. Fülle sie in einen kleinen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel und spritze damit Spinnennetze auf die Whoopie Pies. Lasse die Kuvertüre festwerden und lagere die Whoopie Pies gekühlt, so sind sie etwa 5-6 Tage haltbar. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

WHOOPIE PIES TEIG:

- ☐ **250 g** Mehl
- ☐ **1 TL** Backpulver
- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **40 g** Kakao
- ☐ **120 g** Butter (weich)
- ☐ **1** Ei
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **200 g** Buttermilch

VANILLEFÜLLUNG:

- ☐ **150 g** Butter (weich)
- ☐ **150 g** Puderzucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **3 g** Lebensmittelfarbe (rot)
- ☐ **3 g** Lebensmittelfarbe (gelb)
- ☐ **150 g** Frischkäse

DEKORATION:

- ☐ **75 g** weiße Kuvertüre