

WHOOPIE PIES / PIMP MY BACKMISCHUNG



Mit meiner Rotweinkuchen Backmischung kann man nicht nur einen hübschen Rotwein Gugelhupf backen, sondern auch diese leckeren Eiscrème Whoopie Pies. Ihr könnt die weichen Kekse aber auch mit einer Sahne oder Quark Creme füllen oder die Cheesecake-Masse von meinem Vanillekipferl-Cheesecake nutzen.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C H



Kühlzeit
10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C Heißluft vor und belege mehrere Bleche mit Dauerbackfolie.

WHOOPIE PIES

Verrühre das Pulver für den Teig mit den Eiern, der weichen Butter und dem Traubensaft cremig. Gib den Teig mit einem mittleren Portionierer und viel Abstand auf die Bleche. Streiche die einzelnen Portionen mit einem Teigschaber rund und backe die Whoopie Pies im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Heißluft für etwa 15 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie auf den Blechen vollständig abkühlen.

FÜLLUNG

Setze jeweils zwei Kekse mit einer Kugel Eis zusammen. Gib das Eis dazu mit einem mittleren Portionierer auf die flache Seite eines Kekses und setze dann einen zweiten darauf und drücke sie leicht flach. Gib die gefüllten Whoopie Pies für etwa 10-15 Minuten ins Gefrierfach.

DEKORATION

Schmilz die Glasur in der Mikrowelle oder in einem heißen Wasserbad. Knete den Beutel durch, bis die Glasur darin vollständig flüssig ist und gib sie in eine kleine Schüssel. Tauche die Whoopie Pies in die Glasur und streue die Zuckerstreusel darüber. Serviere sie direkt. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

TEIG:

- 1 Backmischung Rotweinkuchen (Teig)
- 3 Eier
- 175 g Butter (weich)
- 100 g Traubensaft (oder Rotwein)

FÜLLUNG:

- 480 g Vanilleeis

DEKORATION:

- 1 Backmischung Rotweinkuchen (Glasur)
- 1 Backmischung Rotweinkuchen (Zuckerstreusel)