



Whoopie Pie

Zutaten für ca. 30 Stück

Die Zutaten müssen Zimmertemperatur haben!

- 130 g Butter
- 150 Staub-/Puderzucker
- 1 Ei
- 50 g Milch
- 150 g Buttermilch
- 1 Prise Salz
- Mark von 2 Vanilleschoten oder Vanilleextrakt
- 7 g Natron (1/2 Packung)
- 24 g Backpulver (1/2 Packung)
- 300 g Mehl
- 25 g Stärke (Maizena)

Füllung:

- 150 ml Milch
- 70 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 18,5 g Vanillepuddingpulver (1/2 Packung)
- Mark von 2 Vanilleschoten oder Vanilleextrakt

- 170 g Butter
- 1 EL Honig
- 1 EL Rum (optional)

- Marmelade deiner Wahl

Zubereitung Pudding:

Den Vanillepudding nach Packungsanleitung zubereiten, das Vanillemark direkt zur Milch geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung Teig:

Butter und Zucker cremig rühren, anschließend das Ei einarbeiten. Vanille und Salz zufügen. Milch und Buttermilch untermischen. Mehl, Natron, Backpulver und Stärke verrühren und kurz unterheben.

Den Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen und etwa 5 cm große Tupfen auf ein Backpapier setzen, dabei ca. 4 cm Abstand lassen. Entstehende Spitzen mit einem leicht angefeuchteten Finger glätten.

Tipp: Mithilfe eines runden Ausstechers Kreise auf das Backpapier zeichnen – so werden die Whoopie's gleichmäßig groß.

Bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen.

Füllung & Fertigstellung

Weiche Butter hell und cremig aufschlagen. Den Pudding glattrühren und esslöffelweise unter die Buttercreme mischen. Honig und optional Rum einarbeiten.

Die Buttercreme in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen. Auf eine Hälfte der Whoopie's außen einen Cremekranz und in die Mitte einen Tupfen spritzen. Den Zwischenraum mit Marmelade füllen und eine zweite Teigkuppel aufsetzen.

Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.