



# Halloween Whoopie Pies

Zeit gesamt  
53min

Zubereitungszeit  
40min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 13 Portionen

Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 TL
Zucker	150 g
Salz	
Kakaopulver	40 g
Butter	270 g
Eier	1 St.
Vanilleextrakt	2 TL
Buttermilch	200 ml
Puderzucker	150 g
Lebensmittelfarbe, rot	3 g
Lebensmittelfarbe, gelb	3 g
Frischkäse, natur	150 g
Kuvertüre, weiß	75 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

Küchenmaschine

### 1. Vorbereitung

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

### 2. Teig

Vermische das Mehl mit dem Backpulver, Zucker, 1 Prise Salz und dem Kakao. Füge 120 g weiche Butter, das Ei, 1 TL Vanilleextrakt und nach und nach die Buttermilch hinzu, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

### 3. Whoopie Pies 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.

### 4. Vanillefüllung

Verrühre 150 g weiche Butter mit dem Puderzucker und 1 TL 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 Lochtülle.

### 5. 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.

### 6. 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!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	391 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	22 g