



Himbeer-Whoopie-Pies

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	200 g
Zucker	150 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Joghurt, natur	150 g
Schlagsahne	100 g
Frischkäse, natur	100 g
Himbeerkonfitüre	3 TL
Schokolade, Weiß	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesens

1. In einer Schüssel 100 g Butter, Zucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesens cremig rühren. Eier unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit Joghurt kurz unterrühren. Teig ca. 20 Min. kalt stellen. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Auf zwei mit Backpapier belegten Backblechen Teig mithilfe eines Esslöffels zu 16 Häufchen mit viel Abstand setzen. Bleche nacheinander im Ofen ca. 15 Min. backen, bis die Whoopies am Rand leicht knusprig werden. Whoopies aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
3. Für die Füllung in einem hohen Gefäß Sahne steif schlagen und Frischkäse unterheben. In einer kleinen Schüssel Himbeerkonfitüre glatt rühren und unter die Frischkäsesahne rühren. Himbeermasse im Kühlschrank ca. 5 Min. kühl stellen.
4. 8 Whoopie Pies bis an den Rand mit Himbeercreme bestreichen und mit übrigen Whoopie Pies belegen. Weiße Schokolade grob raspeln und auf einen Teller geben. Whoopie Pies mit dem Rand darin wenden und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	950 kcal
Kohlenhydrate	96 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	56 g