



Rezepte > Andere

Schokoladen-Whoopie-Pies

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	300 g
Zucker	150 g
Salz	
Eier	1 St.
Kakaopulver	5 EL
Weizenmehl, Type 405	100 g
Backpulver	1 Päckchen
Joghurt, natur	150 g
Puderzucker	3 EL
Zimt	
Schokoladenstreusel, Vollmilch	5 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer Schüssel 100 g Butter, Zucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Eier unterschlagen. Kakao, 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 Eszlöffels 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 einer Schüssel 200 g Butter mithilfe des Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Puderzucker nach und nach zugeben. Mit Salz und Zimt abschmecken. Buttercreme kalt stellen.
4. 8 Whoopie Pies mit Buttercreme bis an den Rand bestreichen, mit übrigen Whoopie Pies belegen. Auf einem Teller Schokoladenstreusel verteilen und Whoopie Pies mit dem Rand darin wenden und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	927 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	66 g