

GINGERBREAD WHOOPIE PIES

ca 20 Stück

Zutaten Teig

250g Mehl

1 ¼ TL Natron

½ TL Salz

130g Butter, weich

1 TL Vanilleextrakt

150g brauner Zucker

1 großes Ei

240ml Buttermilch

1 Päckchen Lebkuchengewürz

Zutaten Füllung

400ml Sahne

350g Quark

5 EL Zucker

2 Päckchen Sahnesteif

2 TL Vanilleextrakt oder Vanillepaste

1 Fläschchen Bittermandelaroma

Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen
2. die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen
3. die Butter mit Vanilleextrakt, und braunem Zucker circa 5 min schaumig schlagen und das Ei untermixen
4. im Wechsel mit der Buttermilch die trockenen Zutaten hinzufügen
5. ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem kleinen Eisportionierer (4cm) 12 Teigballen portionieren
6. für 10 min backen, auskühlen lassen und die nächste Runde backen

Zubereitung Füllung

1. die Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif steif schlagen
2. Quark, ein Päckchen Sahnesteif, Zucker und Vanillepaste vermischen
3. die steife Sahne vorsichtig unter die Masse heben und circa 20 min kalt stellen
4. die Füllmasse in eine Tülle geben und auf die Innenfläche jedes zweiten Whoopie Pies spritzen und mit einem weiteren Whoopie Pie deckeln damit ein Sandwich entsteht

Die Whoopie Pies sollten im Kühlschrank luftdicht und geruchsgeschützt gelagert werden und halten bis zu drei Tagen

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

