



RED VELVET TRUFFLES

Du kannst dieses Rezept als Resteverwertung der Red Velvet Whoopie Pies oder als normales Rezept machen

Normales Rezept:

Zutaten Teig

2 große Eier

70g braunen Zucker

15ml Sonnenblumenöl

1 TL Vanilleextrakt

25ml Buttermilch

75g Mehl

10g Backkakao

½ TL Natron

¼ TL Salz

½ TL Apfelessig

rote Lebensmittelfarbe

oder nutze **die Kuchenreste** deiner Red Velvet Whoopies

Zutaten Creme

150ml Sahne

150g Frischkäse

25ml Buttermilch

2 ½ EL Zucker

1 Päckchen Sahnesteif

2 TL Vanilleextrakt oder Vanillepaste

eine Hand voll gehackte Erdnüsse

Kokosflocken und gemahlene Mandeln

Zubereitung Teig (**Kuchenreste Rezept siehe Schritt 5**)

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen
2. Eier, Zucker, Vanilleextrakt und Öl schaumig schlagen und in der Zeit die trockenen Zutaten in eine separate Schüssel sieben (Sieben ist wichtig, damit die samtige Konsistenz des Teigs entsteht)
3. die trockenen Zutaten, Buttermilch und Essig hinzufügen und mixen – zum Schluss die Lebensmittelfarbe dazugeben
4. ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen und für circa 13-15 min backen – danach vollständig auskühlen lassen
5. den ausgekühlten Kuchen in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Krümeln zerkleinern und die gehackten Erdnüsse dazugeben

Zubereitung Creme

1. die Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif steif schlagen
2. den Frischkäse in einem Küchentuch auswringen bis das gesamte Wasser aus dem Frischkäse draußen ist
3. Frischkäse, Buttermilch, Zucker, und Vanilleextrakt vermischen und die Sahne vorsichtig unterheben (sollte die Masse noch nicht homogen sein, vorsichtig esslöffelweise Buttermilch hinzufügen)
4. die Sahnecreme Schritt für Schritt zu den Krümel geben und mit den Händen zermatschen (wenn du eine Konsistenz hast, die nicht mehr krümelig ist aber auch nicht zu matschig und du gut Kugeln darauf formen kannst, dann keine weitere Sahnecreme hinzufügen)
5. auf ein Backblech entweder gemahlene Mandeln oder Kokosflocken geben, Kugeln in den Händen rollen, auf das Backblech geben und die Kugeln darin wälzen

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

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

