

RED VELVET WHOOPIES

Zutaten Teig

4 große Eier
130g braunen Zucker
30ml Sonnenblumenöl
1 TL Vanilleextrakt
45ml Buttermilch
125g Mehl
20g Backkakao
1 TL Natron
¼ TL Salz
1 TL Apfelessig
rote Lebensmittelfarbe

Zutaten Füllung

300ml Sahne
350g Frischkäse
50ml Buttermilch
5 EL Zucker
1 Päckchen Sahnesteif
2 TL Vanilleextrakt oder Vanillepaste

Zubereitung Teig

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

Zubereitung Füllung

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. in eine Spritztülle geben
5. den ausgekühlten Kuchenboden mit einem Keksausstecher deiner Wahl ausstechen, auf die Hälfte der ausgestochenen Küchlein die Füllung aufspritzen und mit einer weiteren Kuchenhälfte bedecken – luftgeschützt im Kühlschrank bis zu 3 Tage haltbar

Was du aus den Kuchenresten nach dem Ausstechen machen kannst, findest du auf meiner Rezeptseite unter „Red Velvet Truffles“

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

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

