

Football Whoopie Pies

Zeit gesamt
50min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Butter	300 g
Brauner Zucker	150 g
Salz	
Eier	1 St.
Buttermilch	150 ml
Kakaopulver	70 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Puderzucker	250 g
Zimt	1 TL
Zitronen	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel

1. In einem Topf 100 g Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. In einer Schüssel Zucker, Salz und Ei mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen ca. 5 Min. cremig rühren. Butter und Buttermilch unterrühren. Kakao, Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Teig ca. 20 Min. kalt stellen. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Teig mithilfe von 2 Teelöffeln zu 20 kleinen länglichen Häufchen formen und mit viel Abstand auf 3 Backbleche mit Backpapier setzen. Bleche nacheinander im Ofen ca. 12 Min. backen, bis die Whoopie Pies am Rand leicht knusprig werden. Einige Minuten auf dem Blech ab-, dann 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. Zitrone halbieren und Saft auspressen in einer Schüssel 5 EL Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft verrühren. Zuckerguss in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden.
5. 10 Whoopie Pies mit der Buttercreme bis an den Rand bestreichen, mit übrigen Whoopie Pies belegen. Whoopie Pies mit Zuckerguss zu Footballs verzieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	617 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	33 g