

## Fußball Woopie Pies

Zeit gesamt 50min



Zubereitungszeit 30min





## Zutaten

für 10 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.
- Teig mithilfe von 2 Teelöffeln zu kleinen 20 runden Häufchen formen und mit viel Abstand auf 3 Backbleche mit Backpapier setzen. Bleche nacheinander im Ofen ca.
  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 Fußbällen verzieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	493 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	27 g