



Whoopie Pies mit Erdnussfüllung



Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 8 Portionen

Butter	200 g
Zucker	150 g
Salz	
Eier	1 St.
Kakaopulver	70 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 Päckchen
Joghurt, natur	150 g
Erdnussbutter	90 g
Puderzucker	50 g
Erdnusskerne, geröstet und gesalzen	4 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer Schüssel 100 g Butter, Zucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Eier unterschlagen. Kakao, Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit Joghurt kurz unterrühren. Teig ca. 20 Min. kalt stellen. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Auf zwei mit Backpapier belegten Backblechen Teig mithilfe eines Esslöffels zu 16 Häufchen mit viel Abstand setzen. Bleche nacheinander im Ofen ca. 15 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 100 g Butter und Erdnusscreme mithilfe des Handrührgeräts cremig rühren. Puderzucker sieben und nach und nach unter Rühren zufügen, ca. 1–2 Min. sehr cremig schlagen.
4. 8 Whoopie Pies damit bis an den Rand bestreichen, mit übrigen Whoopie Pies belegen. Erdnüsse fein hacken und Whoopie Pies mit dem Rand darin wenden.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 525 kcal

Kohlenhydrate 48 g

Eiweiß 12 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 31 g
