

WHOOPIE PIES-Sandwichs

♥ Teig:

150 gr. Butter
130 gr. brauner Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
1 P. Vanillinzucker
240 gr. Mehl
6 TL Kakao ungesüßt
1 TL Backstübengewürz (altes Gewürzamt)
1 TL Backpulver
120 gr. Milch

♥ Creme:

200 gr. Frischkäse Doppelrahmstufe
200 gr. Butter
200 gr. Puderzucker
2 P. Vanillinzucker
(wer mag kann gerne Schokostreussel/Zitrone/Chrunch ect. zufügen)

ODER ein Becher Spooning Cookie Dough Lemon

50 gr. Butter
Wasser



♥ Alle Zutaten für den Teig sollten Zimmertemperatur haben.

Zuerst Butter mit Zucker und dem Vanillinzucker schaumig aufgeschlagen. Dann die Eier zugeben und unter die Masse rühren. Dann die restlichen Zutaten zugeben und nochmals verrühren.

Danach wird der Teig mit zwei Löffeln oder einem Eisportionierer auf dem Backblech verteilt. Die Größe hängt davon ab, wie groß ihr eure Sandwichs haben wollt.

Wichtig ist es allerdings genügend Abstand zu lassen, da der Teig beim Backen auseinanderläuft. Bei 180°C Umluft müssen die Whoopies dann ca. 8-10 Minuten ab in den Ofen.

Nach dem Backen auf einem Gitter gut auskühlen lassen.

♥ Auch hier sollten alle Zutaten Raumtemperatur haben.

Für die Creme Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren bis sie hell wird und dann den Frischkäse zugeben. Die Masse nochmals gut aufschlagen.

Jetzt die Masse in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen. (lässt sich die Masse gleichmäßiger verteilen, ansonsten geht es aber auch mit einem Löffel) und auf die Hälfte der Whoopies einen Klecks der Füllung geben und die andere Hälfte daraufsetzen.

ODER einfach Spooning Cookie Dough Lemon anrühren und damit füllen.

Bis zum Verzehr ab in den Kühlschrank....

UND NOCH EIN TIPP FÜR GANZ FAULE ☺

Einfach eine Packung Cookies kaufen und mit Spooning Cookie Dough Lemon füllen-FERTIG ♥♥♥