

Whoopie Pie mit VERPOORTEN ORIGINAL

Zutaten

Für den Whoopie Pie Teig:

- 125 g Butter
- 1 Ei
- 1 Ei Honig
- 1 Ei Macadamia Sirup
- 1 TI Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 50 g gehackte Mandeln

Cremefüllung Whoopie Pie:

- 100 g Butter
- 50 ml Sahne
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1/2 TI Kurkuma
- 200 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter, Ei mit Zucker, Honig, Salz und Sirup cremig rühren. Mehl, Backpulver mischen, mit Mandeln unterrühren bzw. verkneten. 24 Teigkleckse auf mit Backpapier belegte Bleche setzen... Ca. 15 Minuten backen.

Cremefüllung Whoopie Pie:

Sahne, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Kuvertüre mit Kurkuma im Wasserbad schmelzen. Butter schaumig rühren und die geschmolzene Masse unterrühren.

Die Creme in einen Spritzbeutel füllen, auf die Hälfte der Whoopies spritzen. Je ein Gegenstück aufsetzen. Puderzucker mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren und damit verzieren.

Leser-Tipp

Mit einer Prise Liebe!



[Link zum Rezept: Whoopie Pie mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de