

Eierlikör-Whoopies "Verpoorten-Orangen-Whoopies"

Zutaten

für die Orangen-Whoopie-Grundmasse:

- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 50 g Butter, pomadig (zimmerwarm)
- 220 g Zucker
- 3 g Salz
- Vanille, Zitrone, Orangenaroma
- Lebensmittelfarbe Orange
- 1 Ei
- 200 g griechischer od. türkischer Joghurt (20% Fett)
- 1 TL Natron, Backnatron (ca. 5 g)
- 300 g Mehl (Typ 405)

für das Dekor der VERPOORTEN-Orangen-Whoopies:

- 50 g von der Orangen-Whoopie-Grundmasse
- 1 TL Kakaopulver (ca. 5 g)
- 1 Schuss Milch (5-10 ml)

für die Eierlikörcreme-Füllung der VERPOORTEN-Orangen-Whoopies:

- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 125 g Zucker
- 25 ml Milch
- 500 g Butter oder Pflanzenmargarine
- Abrieb einer Orange
- Lebensmittelfarbe optional

Zubereitung

1. Die pomadige (zimmerwarme) Butter wird zusammen mit dem Zucker, den Gewürzen und der Lebensmittelfarbe in einer Rührmaschine oder mit dem Handrührgerät schaumig geschlagen. Anschließend werden der Joghurt, der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, das Ei und das Backnatron zugegeben und ebenfalls schaumig geschlagen. Heben Sie zum Schluss das Mehl vorsichtig unter und entnehmen Sie der Orangen-Whoopie-Grundmasse ca. 50 g für das Dekor (siehe Zutaten), die Sie in eine Rührschüssel geben.
2. Dieser kleineren Menge wird dann mit Hilfe eines Schneebebens das Kakaopulver zugegeben. Dann noch einen Schuss Milch hinein und alles kräftig verrühren, damit die Masse spritzfähig wird.
3. Füllen Sie die fertige Orangen-Whoopie-Grundmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle und dressieren Sie die Masse in Form mehrerer Halbschalen auf ein mit Backpapier oder Backmatte ausgelegtes Backblech. Am einfachsten geht es, wenn Sie die Tülle aufsetzen, drücken und langsam aufziehen, sodass gleichmäßige Halbschalen entstehen. (Abstand der Schalen zueinander ca. 3 cm.) Natürlich können die Whoopies auch in anderer Form gestaltet werden, lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!
4. Vor dem Backen der VERPOORTEN Orangen Whoopies wird noch die Kakaomasse mit Hilfe eines Spritztütchens dekorativ auf die dressierten Whoopiehalbschalen aufgespritzt.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Whoopies "Verpoorten-Orangen-Whoopies"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (9/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierlikör-Whoopies "Verpoorten-Orangen-Whoopies"

5. Backen Sie die VERPOORTEN Orangen Whoopies in einem vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober/Unterhitze oder 170°C Heißluft ca. 10 Minuten und lassen Sie die Whoopies dann auf dem Blech auskühlen.

6. Während die Whoopies backen, können Sie bereits die Füllung vorbereiten, indem Sie den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, die Milch und den Zucker zusammen mit dem Orangenabrieb aufkochen und anschließend mit einem Stabmixer gut durchmischen. Lassen Sie die Masse im Kühlschrank abkühlen und schlagen diese dann mit 500 g weicher Butter mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine gut schaumig. Dann können Sie, wenn gewünscht, noch einen Spritzer Lebensmittelfarbe zugeben.

7. Lösen Sie die Whoopie-Halbschalen vom Backpapier und drehen Sie die Hälfte davon um. Mit Hilfe eines Spritzbeutels mit großer Lochtülle wird nun die schaumig gerührte Füllung aufgespritzt (ca. 20 g pro Whoopie). Dann wird die obere Hälfte der Halbschalen mit dem Dekor nach oben aufgelegt und leicht angedrückt.

Schon sind die Eierlikör-Orangen-Whoopies servierfertig.

Leser-Tipp

Je nach Belieben kann der Orangenabrieb der Füllung nach dem Aufkochen der Füllmasse ausgesiebt werden. Zwar verstärkt die geriebene Orangenschale das Aroma erheblich, aber die feinen Schalenstückchen sind nicht jedermanns Sache. Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen der VERPOORTEN-Orangen-Whoopies.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Whoopies "Verpoorten-Orangen-Whoopies"](#)