

# Eierlikör-Whoopies "Verpoorten-Kaffee Whoopies"

## Zutaten

Neu: Tolle Doppeldecker Eierlikör-Whoopies "Verpoorten-Kaffee Whoopies"

für 25-30 VERPOORTEN-Kaffee Whoopies (ca. 4-5 cm Ø)  
(50-60 Whoopie-Hälften)

für den Teig der Eierlikör-Kaffee Whoopies:

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

für die Füllung der VERPOORTEN-Kaffee Whoopies:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
125 g Zucker  
25 ml Milch  
500 g Butter oder Pflanzenmargarine, weich  
100 ml starker Espresso (Espressopulver, aufgelöst)  
Lebensmittelfarbe optional

für das Dekor der VERPOORTEN-Kaffee Whoopies:

30 g grob gehackte Espressobohnen, Kakaobohnen oder Moccabohnen

## Zubereitung

1. Die pomadige Butter wird zusammen mit dem Zucker, den Gewürzen (Vanille, Zitrone, Salz) und dem Espresso 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, bis es vollständig verteilt ist.



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

Copyright © VERPOORTEN 2020 (2/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

## Eierlikör-Whoopies "Verpoorten-Kaffee Whoopies"

2. Füllen Sie die fertige Whoopie-Grundmasse dann 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.)

TIPP: Natürlich können die Whoopies auch in anderer Form gestaltet werden, lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

3. Streuen Sie schon vor dem Backen die gehackten Espresso-Bohnen für das Dekor grob verteilt auf die aufdressierten Whoopies.

4. Backen Sie die VERPOORTEN Kaffee 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.

5. Während die Whoopies backen, können Sie die Füllung vorbereiten, indem Sie 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, die Milch und den Zucker aufkochen und anschließend mit einem Stabmixer gut durchmischen. Lassen Sie die Masse im Kühlschrank abkühlen und schlagen diese dann zusammen mit 500 g weicher Butter und weiteren 100 ml Espresso mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine gut schaumig. Wenn Sie möchten, geben Sie jetzt noch einen Spritzer Lebensmittelfarbe hinzu.

6. Lösen Sie die Whoopiehalbschalen 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 aufgelegt und leicht angedrückt.

TIPP: für die Eierlikör-Whoopies "VERPOORTEN-Kaffee Whoopies":

Die Wahl des Espressos ist besonders wichtig sowohl für den Geschmack des Whoopie-Teiges als auch für die Füllung. Wir empfehlen löslichen Espresso, da die Konzentration damit nach Belieben – beim Abschmecken des Teiges und der Füllung – gesteuert werden kann.

Viel Spaß beim Backen und Genießen der VERPOORTEN-Kaffee Whoopies!

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