

Eierlikör-Whoopies "Verpoorten-Karotten-Whoopies"

Zutaten

für das Karottenpüree:

150 ml Karottensaft natur
150 g fein gewürfelte Karotten
60 ml Speiseöl
1 Prise Salz
1 Spritzer Zitronensaft



für den Teig der Verpoorten-Karotten-Whoopies:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Butter, pomadig
220 g Zucker
3 g Salz
Vanille, Zitrone
1 Ei
1 TL Natron, Backnatron (ca. 5 g)
300 g Mehl (Typ 405)

für die Eierlikörcreme-Füllung der Verpoorten-Karotten-Whoopies:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
125 g Zucker
25 ml Milch
500 g Butter oder Pflanzenmargarine, weich
Lebensmittelfarbe optional

Zubereitung

1. Zuerst werden die Karotten im Speiseöl in einem Topf bei leichter Hitze kurz angedünstet und anschließend mit dem Karottensaft abgelöscht. Die Karotten sollten dann schön weichgekocht und danach mit einem Stabmixer püriert und mit Salz und Zitronensaft abgeschmeckt werden. Lassen Sie das Karottenpüree dann abkühlen, sodass es für die weitere Verarbeitung des Whoopie-Rezeptes bereit ist.

2. Die pomadige Butter wird zusammen mit dem Zucker und den Gewürzen (Vanille, Zitrone, Salz) in einer Rührmaschine oder mit dem Handrührgerät schaumig geschlagen. Anschließend werden zwei Drittel des Karottenpürees (200 g), 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-Karotten-Whoopies"](#)

Eierlikör-Whoopies "Verpoorten-Karotten-Whoopies"

3. Füllen Sie die fertige 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.) Sie können den Teig auch, wie in unserem Beispiel, in Silikonförmchen mit hübscher Form abfüllen. Ihrer Kreativität ist hier keine Grenze gesetzt.

4. Backen Sie die VERPOORTEN 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, wird die Füllung zubereitet, 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 dem letzten Drittel des Karottenpürees (100 g) mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine gut schaumig. Dann können Sie, wenn gewünscht, noch einen Spritzer Lebensmittelfarbe zugeben.

6. Lösen Sie die Whoopiehalbschalen vom Backpapier oder aus der Silikonform 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 einen optimalen Geschmack sollte das Karottenpüree gut gewürzt sein, da der Möhrengeschmack sonst zu schwach ist. Sie können sowohl dem Teig als auch der Füllung noch ein wenig fein geriebene Karotten zufügen, um den Geschmack und die Farbe zu intensivieren. Dadurch erhalten die VERPOORTEN-Karotten-Whoopies einen knackig frischen Effekt.

Viel Spaß beim Nachbacken!

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