

schokoladige Marienkäfer-Whoopies und Fliegenpilz-Whoopies mit Verpoorten-Preiselbeer-Quarkcreme-Füllung

Zutaten

Schokoladig cremig-fruchtige Marienkäfer-Whoopies und Fliegenpilz-Whoopies mit Verpoorten-Preiselbeer-Quarkcreme-Füllung

für circa 20 Marienkäfer u. Fliegenpilz Whoopies

Eierlikör-Whoopie-Keksteig:

125 g Zucker

100 g Butter

1 Ei

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g Joghurt

2 TL Backpulver

30 g Kakaopulver

Schale und Saft einer halben unbehandelten Orange

Eierlikörcreme-Füllung für die Whoopies:

200 ml Schlagsahne

2 EL Zucker

1 Päckchen Sahnesteif

200 g Sahnequark

1 Packung Vanillezucker

100 g Preiselbeermarmelade

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Whoopie-Dekoration:

Fondant in rot und weiß

Zuckerschrift

weiße Zuckerperlen

Preiselbeermarmelade

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Eierlikör-Whoopie-Keksteig:

Für den Teig die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Das Ei, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, den Orangenschale, die Orangenschale und den Joghurt hinzufügen. Die trockenen Zutaten miteinander vermengen und unter Rühren in die Schüssel geben. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Mit einer Gebäckspritze oder einem Esslöffel mit Abstand circa 40 kleine Häufchen auf 2 Backbleche setzen. Im Ofen für circa 10 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.

Eierlikörcreme-Füllung für die Whoopies:



[Link zum Rezept: schokoladige Marienkäfer-Whoopies und Fliegenpilz-Whoopies mit Verpoorten-Preiselbeer-Quarkcreme-Füllung](#)

schokoladige Marienkäfer-Whoopies und Fliegenpilz-Whoopies mit Verpoorten-Preiselbeer-Quarkcreme-Füllung

Für die Füllung die Schlagsahne mit dem Sahnesteif und dem Zucker steif schlagen. Quark, Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermengen und unter die Masse ziehen. Anschließend die Preiselbeeren einrühren.

Anrichten und Dekoration der Whoopies:

Für die Marienkäferoberseiten die Schokoladenkekse mit Fondant und Schokoladenschrift dekorieren. Mit einer Gebäckspritze (mit einer großen Öffnung) oder mit dem Esslöffel die Creme auf Schokoladenkekse verteilen und die Marienkäferoberseiten darauf setzen.

Für die Fliegenpilze die Oberseiten der Schokoladenkekse mit roten Fondant, die Unterseiten mit weißem Fondant belegen. In die rote Fondantmasse weiße Zuckerperlen drücken. Einige Kekse fein zerkleinern und mit der Preiselbeermarmelade und etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verkneten, so dass eine gut formbare Masse entsteht. Aus dieser die Pilzstängel formen und mit weißem Fondant einhüllen. Darauf mit ein wenig Füllung die Pilzkappen setzen. Anstelle der Teigmasse für die Stängel kann man auch Marshmallows verwenden.

[Link zum Rezept: schokoladige Marienkäfer-Whoopies und Fliegenpilz-Whoopies mit Verpoorten-Preiselbeer-Quarkcreme-Füllung](#)