

österliche Eierlikör-Mandel-Schokoladen-Whoopies

Zutaten

Rezept für ca. 20-30 Stück österliche Eierlikör-Whoopies



für die Eierlikör-Mandel-Whoopies:

50 g weiche Butter
40 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
1 Msp. Vanillemark
1 Eigelb
100 g Mehl
½ TI Backpulver
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für das Baiser:

1 Eiweiß
50 g Puderzucker
1 Prise Salz
2 El Mandelblättchen

für die Eierlikör-Schoko-Whoopies:

50 g weiche Butter
50 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
1 Msp. Vanillemark
1 Eigelb
1 El flüssige Zartbitterkuvertüre
90 g Mehl
½ TI Backpulver
1 El Kakaopulver
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Himbeercreme:

150 g tiefgekühlte Himbeeren
150 g Mascarpone
1 TI Zitronensaft
1 Msp. Vanillemark
50 g Sahne

[Link zum Rezept: österliche Eierlikör-Mandel-Schokoladen-Whoopies](#)

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

österliche Eierlikör-Mandel-Schokoladen-Whoopies

1 Pkg Sahnesteif

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Backofen auf 160 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Whoopies im Ofen auf der mittleren Schiene 10 bis 13 Minuten backen.

1. Eierlikör- Mandel-Whoopies:

Butter mit Puderzucker, Salz, Zitronenschale und Vanillemark leicht schaumig rühren. Das Eigelb unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und abwechselnd mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und 2 ½ cm große Tupfen mit etwas Abstand auf das Backblech spritzen.

2. Baiser:

Eiweiß mit Puderzucker und Salz steif schlagen. Die Masse mit einem Teelöffel auf die Mandeltupfen setzen oder mit einem Spritzbeutel mit kleinerer Lochtülle mittig daraufspritzen. Mit den Mandeln bestreuen.

3. Eierlikör-Schoko-Whoopies:

Butter mit Puderzucker, Salz, Zitronenschale und Vanillemark leicht schaumig rühren. Eigelb, Kuvertüre und Lebensmittelfarbe unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Kakao sieben und abwechselnd mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und etwa 3 cm große Tupfen mit etwas Abstand auf einen Bogen Backpapier spritzen.

4. Eierlikör-Mandel-Whoopies aus dem Ofen nehmen und mit dem Backpapier vom Blech ziehen. Sofort das Backpapier mit den Eierlikör-Schoko-Whoopies auf das Blech ziehen und diese im Ofen 10 bis 13 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

5. Creme:

Die Himbeeren auftauen lassen, mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mascarpone, Zitronensaft und Vanillemark unterrühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Himbeercreme heben.

6. Zum Zusammensetzen: Eierlikör-Schoko-Whoopies wenden. Die Himbeercreme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle in einem Ring aufspritzen und je 1 Eierlikör-Mandel-Whoopies daraufsetzen. Leicht mit Puderzucker bestäuben.

Leser-Tipp

TIPP: Falls von der Himbeercreme noch etwas übrig ist, mit dem Spritzbeutel kleine Rosetten auf die Whoopies spritzen und mit je ½ Himbeere garnieren.

[Link zum Rezept: österliche Eierlikör-Mandel-Schokoladen-Whoopies](#)