

Verpoorten-Whoopies mit Erdbeer-Eierlikör-Creme

Zutaten

Für ca. 30 Whoopies

Teig:

100 g Butter

150 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

1 Ei

1 Eigelb

150 g Joghurt, natur

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g Mehl

1 TL Natron (Baking Soda)

Füllung:

300 g Frischkäse

150 g frische Erdbeeren

50 g Puderzucker

3-4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Butter mit Zucker schaumig schlagen, dann Ei und Eigelb hinzufügen. Mit Joghurt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einer glatten Masse verrühren. Mit Natron vermengtes Mehl nach und nach dazugeben.

Teig in einen Spritzbeutel füllen und kleine Tupfen auf drei mit Backpapier ausgelegte Bleche spritzen. Wenn kein Spritzbeutel zur Hand ist: Teig in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und wie einen Spritzbeutel benutzen.

Bleche nacheinander bei 170 Grad Umluft ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und Whoopies anschließend vom Backpapier lösen.

In einer sauberen Schüssel Frischkäse, Erdbeeren, Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör miteinander pürieren.

Die Creme auf eine Whoopie-Hälfte streichen und vorsichtig mit einer zweiten Hälfte zusammensetzen.

Außen goldgelb, innen fruchtig-verpoortig, so sollen sie sein.

Sofort serviert sind die Whoopies außen knusprig und die Creme verführerisch zart. Wenn sie etwas durchgezogen sind, kommt der Geschmack der Creme besser zur Geltung – und die Whoopies sind etwas fester und können dekorativ verpackt werden.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Verpoorten-Whoopies mit Erdbeer-Eierlikör-Creme](#)

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

Verpoorten-Whoopies mit Erdbeer-Eierlikör-Creme

Ob als Dessert auf der Grillparty, als Fingerfood zum Picknick oder als kleines Gastgeschenk: Die Whoopies kommen bei vielen Anlässen gut an!

[Link zum Rezept: Verpoorten-Whoopies mit Erdbeer-Eierlikör-Creme](#)

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