

Schokoladen-Whoopie-Pies mit Erdnuss-Creme

Für 18 Stück:

Für den Teig:

230 g Mehl	80 g Kakaopulver, ungesüßt	1 $\frac{1}{2}$ TL Natron
$\frac{1}{2}$ TL Salz	125 g Butter	200 g Muscovado-Zucker
1 Ei	1 TL Vanilleextrakt	250 ml Milch

Für die Füllung:

200 g Erdnussbutter	125 g Butter	90 g Puderzucker
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Backofen auf 185 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl, Kakao, Natron und Salz in einer Schüssel mischen. Butter und Zucker in einer zweiten Schüssel mit einem Mixer bei niedriger Geschwindigkeit verschlagen, bis sie sich so eben vermischen. Auf mittlere Geschwindigkeit erhöhen und 3 Minuten schlagen. Ei und Vanille dazugeben und noch einmal 2 Minuten schlagen.

Die Hälfte der Mehlmischung und die Hälfte der Milch dazugeben und bei niedriger Geschwindigkeit schlagen, bis alles vermischt ist. Mit der restlichen Mehlmischung und der restlichen Milch ebenso verfahren.

Den Teig mit einem Esslöffel in jeweils 4 cm Abstand auf das Backblech platzieren. 10 Minuten backen, bis die Whoopie Pies leicht goldfarben sind und bei leichter Berührung zurückfedern. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Gitter legen, damit sie vor dem Füllen vollständig auskühlen.

Für die Erdnussbutter-Füllung Erdnussbutter und Butter mit einem Handrührgerät bei niedriger Geschwindigkeit schlagen, bis die Masse cremig ist. Puderzucker und einen halben Teelöffel Salz hinzufügen und bei niedriger Geschwindigkeit unterschlagen, bis alles vermischt ist. Auf mittlere Geschwindigkeit hochschalten und einige Minuten lang schlagen, bis die Füllung leicht und luftig ist.

Füllung mit einem Spritzbeutel oder einem Buttermesser auf die flache Seite einer abgekühlten Whoopie-Pie-Hälfte verteilen. Die zweite Hälfte daraufsetzen und sanft andrücken. Die Whoopie Pies halten sich in Klarsichtfolie gehüllt einige Tage im Kühlschrank oder in einem luftdichten Behälter.

Tipp: Probieren Sie ein Cherry-Frosting als Creme. Dafür 125 g weiche Butter in eine große Rührschüssel geben und 200 g gesiebten Puderzucker dazugeben. Auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät verrühren, bis die Mischung glatt ist. Dann unter ständigem rühren nach und nach weitere ca. 200 g Puderzucker unterrühren, bis die richtige Konsistenz zum Verstreichen erreicht ist. Zuletzt 2 EL Kirschmarmelade untermischen.

Cynthia Barcomi am 17. April 2015