

REZEPT FÜR WHOOPIES /

Emilia und die Detektive Lifestyle Blog



HEUTE GIBT ES DIE MEGA TOLLEN
SCHOKOLADEN WHOOPIES
BEI EMILIA UND DIE DETEKTIVE
SCHÖN VERPACKT

WHOOPIES

Rezept für Whoopies:

Zutaten

120 g weiche Margarine
200 g brauner Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Ei (Größe M)
3 EL Kakaopulver
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Salz
150 ml Milch
Puderzucker zum
Bestreuen

Für die Füllungen

Schokofüllung

150 g Frischkäse
süßer Kakao

Helle Füllung

150 g Frischkäse
Agavendicksaft

Zubereitung

Den Backofen schon mal auf
180 °C (160°C Umlauf)
vorheizen und zwei
Backbleche mit Backpapier
auslegen.

Margarine mit Zucker und
Vanillezucker cremig rühren.
Dann das Ei unterrühren.

Kakao, Mehl, Backpulver
und Salz miteinander
vermischen und
abwechselnd mit der
Milch zum Teig dazu
geben aber zügig!

Den unglaublich leckeren
Rohteig, den man auch so
löffeln könnte, dann
portionsweise mit dem
Teelöffel (nicht wie ich
mit dem Esslöffel) auf die
Backbleche geben und
viel Abstand lassen, denn
die breiten sich enorm
aus.

Für die Füllungen

Schokofüllung

150 g Frischkäse
süßer Kakao

Helle Füllung

150 g Frischkäse
Agavendicksaft

*oder einfach nur Nuss-Nougat
Creme, wie ich es mache, wenn ich
kein Frischkäse im Haus habe.*