

Odenwälder Kirsch-Whoopies

Zutaten für 8 Stück:

Für den Teig

100 g weiche Butter
100 g Puderzucker (gesiebt)
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 Ei (M)
100 ml Milch
180 g Mehl
20 g Kakaopulver zum Backen
1 1/2 TL Backpulver

Außerdem

80 g Zartbitterkuvertüre
250 ml Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Glas (700 g) Odenwald Süßkirschen, benötigt werden 200 g (abgetropft und trocken getupft)

Zubehör

Backblech
Backpapier
Eisportionierer (Ø ca. 5 cm)
Spritzbeutel
Große Zackentülle
Dünne Lochtülle, alternativ: Backpinsel

Zubereitung:

Butter cremig rühren. Nach und nach Puderzucker, Vanillezucker, Ei und Milch unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und darüber sieben. Alles zügig unterrühren.

Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Eisportionierer (Ø ca. 5 cm) aus dem Teig 16 Halbkugeln portionieren und mit genügend Abstand aufs Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 155 Grad) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Kuvertüre in einen Spritzbeutel mit dünner Lochtülle füllen und die Hälfte der Whoopies auf der Oberseite damit verzieren (alternativ Kuvertüre mit einem Backpinsel auftragen).

Sahne steif schlagen und dabei den Sahnesteif einrieseln lassen. In einen Spritzbeutel mit großer Zackentülle füllen. Die unteren Hälften der Whoopies jeweils mit Sahne und trocken getupften Kirschen füllen und die Oberseiten darauf setzen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit

Tipp:

Wer den etwas weniger süßen Geschmack von Schattenmorellen liebt, kann auch Odenwald Schattenmorellen für die Whoopies verwenden.



Guten Appetit!