

Schoko-Whoopies- mit Preiselbeer-Sahne

Zutaten für 6 Stück:

Für den Teig

100 g weiche Butter
80 g Puderzucker (gesiebt)
1 Ei (M)
100 ml Buttermilch
190 g Mehl
1 EL (15 g) Kakao zum Backen
2 gestrichene TL Backpulver

Für die Füllung

250 ml Schlagsahne
1 Päckchen Gelatine-Fix
1 Glas (220 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren Unser Feinstes, benötigt werden 180 g

Außerdem

100 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubehör

Backblech
Backpapier
Eisportionierer (Ø 4,5 cm)
Spritzbeutel mit Zackenhülle

Zubereitung:

Butter cremig rühren. Nach und nach Puderzucker, Ei und Buttermilch unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, sieben und zügig unterrühren.

Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig mit einem Eisportionierer (Ø 4,5 cm) 12 Halbkugeln mit etwas Abstand aufs Blech setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen, dabei ab und zu umrühren. Mit einem Teelöffel die Kuvertüre auf 6 Whoopiehälften verteilen und fest werden lassen.

Schlagsahne mit Gelatine-Fix steif schlagen.

Etwa die Hälfte der Odenwald Wild-Preiselbeeren auf den übrigen Whoopiehälften verteilen. Die Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Zackentülle füllen und auf die Wild-Preiselbeeren spritzen. Die restlichen Wild-Preiselbeeren darauf verteilen. Die 6 Whoopiehälften mit Kuvertüre auflegen und leicht andrücken. Whoopies möglichst frisch verzehren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten + Kühlzeit



Guten Appetit!