

Schoko-Whoopies mit Himbeeren und Frischkäse



Schokoladige Doppeldecker

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 10 min

Zutaten für den Teig

- 75 g geschmolzene Butter
 - 100 g fein gehackte Walnusskerne
 - 100 g fein gehackte Zartbitter-Schokolade
 - 125 g Mehl
 - 2 TL Backpulver
 - 225 g brauner Zucker
 - 1 P. Vanillezucker
 - 50 g Kakao
 - 1 Prise Salz
 - 3 Eier (Zimmertemperatur)
- Zutaten für die Füllung

75g Himbeeren
700 g Frischkäse
175 g Puderzucker

Zubereitung

1. 3 Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200 Grad (Umluft 175 Grad) vorheizen.
2. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Kakao, und Salz in einer Schüssel mischen.
3. Eier schaumig rühren und die Butter unter ständigen Rühren langsam einlaufen lassen.
4. Die Mehlmischung zugeben und gut verrühren.
5. Zum Schluß die Nüsse und Schokolade unterheben.
6. Teig mit einem Eßlöffel zu 40 kleinen Bergen mit Abstand auf die Backbleche häufen.
7. Jedes Blech ca. 10 Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen. Anschließend mit einem Messer vorsichtig vom Papier lösen und auf einem Gitter ganz auskühlen lassen.
8. Frischkäse und Puderzucker sehr gründlich verrühren.
9. Himbeeren durch ein feines Sieb pressen, das Mark auffangen und unter die Käsecreme heben.
10. Crème in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und spiralförmig auf die glatte Seite der Hälfte der Whoopies füllen.
11. Die andere Hälfte daraufsetzen und etwas andrücken.
12. Bis zum Verzehr kühl stellen.