Apfel-Whoopies

Bei diesem Rezept bleibt kein Gaumen trocken. Diese Apfel-Whoopies sind ein Muss für absolute Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,2 h

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,6 h



Zutaten

Nach Belieben	Klarsichtfolien

Für den Teig

2 Stk.	Eigelb (hart gekocht)
100 g	Butter (Zimmertemperatur)
70 g	Kristallzucker
1 Stk.	Zitrone (nur den Abrieb)
1 Stk.	Eigelb
150 g	Mehl
1 EL	Milch

Für die Cremes

5 EL	Kristallzucker
1 Packung	Puddingpulver (Vanille)
250 ml	Milch
50 g	Butter (Zimmertemperatur)
200 g	Apfelkompott

Für die Streusel

25 g	Mehl
1 TL	Backpulver (gestrichen)

20 g	Butter (kalte)
15 g	Kristallzucker

Zubereitung

1. Für die Apfel-Whoopies 2 Eier hartkochen, die Eigelbe herausnehmen und abkühlen lassen. Anschließend mit einem Löffel die Eigelbe durch ein Haarsieb streichen.

2. Für den Teig die Butter mit dem Zucker, dem Abrieb der Zitrone und das Eigelb gut verrühren. Dann die durchs Sieb gestrichenen Eigelbe, das Mehl und die Milch hinzufügen und die Masse zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit nach Packungsanleitung den Pudding kochen, aber nur mit 250ml anstatt mit 500ml Milch, damit der Pudding dicker wird. Pudding nach dem Kochen mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und zur Seite stellen.

4. Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dann den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen und mit einem runden Gegenstand (Ø ca. 7,5cm) 12 Kreise ausstechen. Die Plätzchen auf das Backblech legen und ca. 6-8 Minuten leicht braun backen. Anschließend komplett auskühlen lassen.

5. Jetzt das Mehl, das Backpulver, die kalte Butter und den Zucker in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streuseln verkneten.

6. Nun aus dem restlichen Teig nochmals 12 Plätzchen herstellen, diese aufs Backblech legen, dann mit den Streuseln verzieren und wiederholt 6-8 Minuten backen. Auch diese Plätzchen unbedingt komplett auskühlen lassen.

7. Derweil den (auf Zimmertemperatur ausgekühlten) Pudding einmal kurz mit dem Mixer aufschlagen, dann die Butter hinzufügen und kräftig unterrühren.

8. Kurz vor dem Servieren die Whoopies zusammensetzen. Dazu ein Plätzchen nehmen und dieses großzügig mit der Puddingcreme bestreichen. Dann etwas Apfelkompott darauf verteilen und einen Deckel mit Streusel aufsetzen.

Tipp

Wer möchte, kann auch in die Streusel für die Apfel-Whoopies etwas Zimt mit hinzufügen.