Red Velvet Whoopie Pies

Mit dem Rezept für Red Velvet Whoopie Pies lassen sich kleine Leckereien zaubern, die nicht nur in der Adventszeit gut ankommen. Leichte Zubereitung, großer Genuss!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

120 g	Butter (weiche)
200 g	Zucker
1 TL	Vanilleextrakt
2 Stk.	Eier
3 TL	Lebensmittelfarbe (rote)
450 g	Mehl
50 g	Kakaopulver
1 TL	Natron
0.5 TL	Backpulver
1 TL	Apfelessig
100 ml	Buttermilch

Für die Frischkäsefüllung

70 g	Butter (weiche)
350 g	Staubzucker
1 TL	Vanilleextrakt
200 g	Frischkäse

Zubereitung

1. Für die Red Velvet Whoopie Pies zunächst den Ofen auf 180°C vorheizen und vier Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. Dann Zucker, Butter und Vanille in einer Schüssel mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Danach Eier nach und nach zugeben, dabei nach jedem Ei die Menge erneut schlagen. Als letztes Lebensmittelfarbe hinzufügen und rühren, bis alles gut vermengt ist. Nun in einer weiteren Schüssel Mehl, Kakao, Natron und Backpulver vermischen.

3. Danach die Hälfte der Buttermischung in die Mehlmischung einrühren. Jetzt Essig und die Hälfte der Buttermilch zufügen und rühren, bis alles kombiniert ist. Dann die zweite Hälfte der Buttermischung einrühren. Zuletzt erneut Buttermilch zugeben und alles schlagen, bis sich eine homogene Masse ergibt.

4. Jetzt jeweils einen Esslöffel der Masse entnehmen, glatt streichen und auf das Backblech legen. So weiterverfahren, bis der komplette Teig aufgebraucht ist. Zwischen den einzelnen Plätzchen einen Abstand von fünf Zentimetern lassen, da sich diese beim Backen noch etwas vergrößern.

5. Jedes Blech für etwa 8-10 Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, die Plätzchen auf ein Gitter transferieren und dort auskühlen lassen.

6. In der Zwischenzeit Butter, Staubzucker und Vanille für die Frischkäsefüllung mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Nun Frischkäse zugeben, weiter schlagen bis alles gut kombiniert ist. Anschließend jeweils einen Esslöffel auf die Unterseite eines Kekses streichen und einen zweiten darauf setzen. So mit allen Cookies verfahren.

Tipp

Die Red Velvet Whoopie Pies sind im Kühlschrank in einer Dose aufbewahrt für mehrere Tage haltbar. Sie schmecken sogar von Tag zu Tag besser. Wenn noch etwas Frischkäsefüllung übrig ist, kann diese auch als Dekoration in kleinen Häubchen auf die Kekse aufgetragen werden.