



Apfel-Whoopies mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten



Wartezeit:
ca. 12 Minuten



Zutaten
für 12 Stück

Für den Teig:

50g Butter, weich
25g Zucker
1 Vanilleschote
1 Ei (Größe M)
120g Mehl (Type 405)
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
100g Apfel

Für die Creme:

4 kinder Riegel
100g Frischkäse (12% Fett)

Zusätzlich:

Etwas Puderzucker

Utensilien:

Backofen, Sieb, Messer,
Sparschäler, Schneidebrett,
Schüsseln, Küchenwaage,
Herd, Topf, Handrührgerät,
Backpapier, Backblech,
Teigschaber, Esslöffel,
Spritzbeutel

Zubereitung:

1. Schritt:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Vanillemark mit Butter und Zucker cremig aufschlagen (ca. 3 Minuten mit dem Handrührgerät). Dann das Ei unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Apfel waschen, abtrocknen, schälen, fein würfeln und unter den Teig heben.

2. Schritt:

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech pro Whoopie zwei Teighäufchen (à Ø 3-4 cm) mithilfe zweier Esslöffel verteilen und mit leicht angefeuchteten Fingern bzw. Esslöffeln glattstreichen. Anschließend auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten backen.

3. Schritt:

Für die Creme kinder Riegel grob hacken und in einer Schüssel über dem Wasserbad langsam schmelzen. Frischkäse mit geschmolzenen kinder Riegeln verrühren. Die Hälfte der Whoopies mithilfe eines Spritzbeutels mit der Creme bestreichen und jeweils einen Whoopie als Deckel aufsetzen und leicht andrücken. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Nährwerte:

Portionen:	12
Pro Portion:	44g
Pro Portion:	124 kcal

