



Whoopie Pies mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 25 Minuten



Wartezeit:
ca. 15 Minuten



Zutaten
für 24 Portionen

Für den Teig:

90 g Margarine
1 Ei
1 Eigelb
100 g Zucker
120 g Joghurt, 10 % Fett
50 ml Milch, 3,5 % Fett
200 g Weizenmehl (Type 405)
70 g Kakaopulver
0,5 Packungen
Backpulver

Für die Creme:

8 kinder Riegel
200 g Frischkäse, 12 % Fett

Für die Deko:

8 kinder Riegel

Utensilien:

Küchenwaage, Topf, Schüsseln,
Handrührgerät, Sieb, Messer,
Schneidebrett

Zubereitung:

1. Schritt:

Für den Teig Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Margarine in einem Topf zerlassen. Eier, Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen. Joghurt, Milch und Margarine unterrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver in eine weitere Schüssel sieben und vermischen. Anschließend die Mehlmischung unter die Margarine-Masse heben. Mit einem Esslöffel kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Auf der mittleren Schiene ca. 12-15 Min backen und abkühlen lassen.

2. Schritt:

Für die Creme kinder Riegel in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Die geschmolzenen kinder Riegel und Frischkäse zusammen mit einem Handrührgerät aufschlagen. Die Hälfte der Whoopies mit der Creme bestreichen, jeweils mit einem zweiten Whopie belegen und andrücken.

3. Schritt:

Für die Deko 1/3 der kinder Riegel hacken. Die restlichen kinder Riegel in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen und über den Whoopie Pies verteilen. Gehackte kinder Riegel darübergerben und servieren.

Tipp: Wenn ihr möchtet, könnt ihr die fertigen Whoopie Pies noch mit Puderzucker bestäuben.

Portionen: 24 Stück
Pro Portion: 51 g (1 Stück)
Pro Portion: 192 kcal

Kinder
Riegel®