

Hier und heute



Schoko-Whoopies mit Vanillecreme

Patissier Matthias Ludwigs macht die weichen amerikanischen Kult-Doppelkekse – „Schoko-Whoopie-Pies“ und füllt sie mit selbstgemachter Vanillecreme.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für circa 8 Stück je nach Größe

Zutaten

- 2 Eier (Größe M)
- 50 g Zucker
- 40 g Mehl
- 70 g Kuvertüre (Kakaogehalt 70 %), gehackt
- 70 g Butter

Zubereitung

Zucker und Eier dickcremig aufschlagen. Butter und Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Das Mehl zügig unter den Eierschaum schlagen und die Kuvertüremischung einrühren. Wenn die Masse zähflüssig ist, in einen Spritzbeutel füllen und 16 Whoopies auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dressieren. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft zwölf Minuten backen. Auf dem Backblech auskühlen lassen, da sie warm leicht brechen.

Zutaten für die Vanillefüllung

- 220 ml Milch
- ½ Vanilleschote
- 2 Eigelbe (Größe M)
- 10 g Stärke
- 30 g Zucker
- 40 g Butter

Zubereitung

Milch mit ausgekratzter Vanilleschote aufkochen. Eigelbe mit Stärke und Zucker verrühren und unter die heiße Milch geben. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen, eine Minute weiterköcheln, dann in eine Schüssel geben. Die Butter gut unterrühren und die Oberfläche mit Folie abdecken. Bei Raumtemperatur auskühlen lassen.

Fertigstellen

Die Creme nochmals glattrühren, in einen Spritzbeutel füllen und die Whoopies mit der Creme füllen.

Tipps

- Die Füllung ist variabel. Man kann sie auch mit Früchten oder Nüssen ergänzen.
- Sie können die Whoopies auch gut mit Schokolade dekorieren.