

Hier und heute



Zimt-Whoopie-Pies mit Frischkäsecreme

Patissier Matthias Ludwigs macht eine würzige Variante des amerikanischen Kult-Doppelkeks: Er backt die „Whoopies“ mit Zimt und füllt sie mit Frischkäsecreme.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für 8-10 Stück, je nach Größe

Zutaten

- 100 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei (Größe M)
- 50 g Joghurt
- 50 g Apfelmus
- 60 ml Milch
- 200 g Mehl
- 1 gehäufte TL Backpulver
- ½ TL Zimt, gemahlen

Zubereitung

Butter und Puderzucker cremig schlagen. Das Ei einrühren. Mehl mit Backpulver und Zimt vermischen, die Hälfte unter die Buttermasse mischen. Dann Joghurt, Milch und Apfelmus hinzufügen. Die restliche Mehlmischung zugeben und das Ganze zügig verrühren.

Mit einem Spritzbeutel 16 bis 20 circa fünf Zentimeter große Whoopies auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dressieren. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft circa 15 Minuten backen und danach auf dem Backblech auskühlen lassen, da sie warm leicht brechen.

Zutaten für die Füllung

- 120 g Frischkäse
- 70 g Puderzucker
- 120 g Butter, sehr weich
- ½ TL Zimt

Zubereitung

Frischkäse, Puderzucker und Zimt glattrühren. Die Butter in einem dazugeben und alles kurz aufschlagen.

Zutaten für die Glasur

- 25 g Sahne
- 1 gute Prise Zimt
- 50 g weiße Kuvertüre, gehackt
- 20 g Mandelblätter, geröstet

Zubereitung

Sahne mit Zimt aufkochen, Kuvertüre zugeben und unter Rühren auflösen.

Fertigstellen

Die Whoopies mit der Creme füllen und zusammensetzen. Nach Wunsch mit der Glasur dekorieren und/oder bestreichen und mit den Mandelblättern bestreuen.

Tipp: Lässt man sie einen halben Tag stehen, schmecken sie noch besser, da sie dann etwas durchgezogen sind.