

## REZEPT FÜR WHOOPIE-PIES MIT 2ERLEI FÜLLUNGEN



### WHOOPIE-PIES MIT 2ERLEI FÜLLUNGEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 24 Stück | 75 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

#### Zutaten

##### Für den Teig:

- 260 g Dinkelmehl (Type 630)
- 1 TL Weinstein-Backpulver
- 160 g SweetFamily Bio-Zucker
- 160 g weiche Butter
- 60 g Zuckerrübensirup
- 1 Ei
- 6 EL Buttermilch
- 1 säuerlicher Apfel (z.B. Boskop, Cox Orange)
- 2 TL Kakao (ungesüßt)
- Dinkelmehl zum Bearbeiten

##### Für die Füllungen:

- 10 g Walnusskerne
- 20 g getrocknete Apfelringe
- 100 g weiche Butter
- 140 g SweetFamily Bio-Zucker
- 150 g Frischkäse
- 2 TL Kirschgelee



5128

#### ZUBEREITUNG

210

Kcal

pro Stück ca.

3

Gramm

Eiweiß

24

Gramm

Kohlenhydrate

11

Gramm

Fett

1. Mehl, Backpulver, Bio-Zucker, Butter, Sirup, Ei und Buttermilch zu einem glatten Teig verrühren. Apfel schälen, fein raspeln oder reiben und unter den Teig mischen. Teig halbieren und unter eine Hälfte den Kakao rühren. Beide Teige zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Für die Füllung Walnüsse fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Apfelringe in kleine Würfel schneiden. Butter mit Bio-Zucker cremig schlagen. Frischkäse unterrühren und Masse halbieren. Unter eine Hälfte Walnüsse und Apfelringe ziehen, übrige Füllung mit Gelee verrühren. Beide Füllungen bis zur Verwendung kalt stellen.

3. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Je ca. 1 TL Teig mit bemehlten Händen zu Kugeln formen, mit ausreichend Abstand auf mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und im Backofen ca. 14-16 Minuten goldbraun backen.

4. Plätzchen auf Kuchengittern auskühlen lassen. Die Hälfte der Plätzchen mit je einer Füllung bestreichen. Übrige Plätzchen auflegen, vorsichtig etwas andrücken und servieren oder erneut kühl stellen.