

# WHOOPIE-PIES MIT 2ERLEI FÜLLUNGEN



## WHOOPIE-PIES MIT 2ERLEI FÜLLUNGEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 24 Stück | 50 Min. | plus Kühlzeit

### Zutaten

#### Für den Teig:

- 260 g Dinkelmehl Type 630 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- 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)

#### 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



2408

### ZUBEREITUNG

210

Kcal

pro Stück

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. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte den Kakao rühren. Beide Teigmischungen ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Für die Füllungen Walnüsse fein hacken und in einer kleinen beschichteten Pfanne goldbraun rösten. Apfelringe in kleine Würfel schneiden. Butter mit Bio-Zucker schaumig schlagen, Frischkäse unterrühren und die Mischung halbieren. Unter eine Hälfte der Füllung Walnüsse und Apfelringe mischen, die übrige Füllung mit Gelee verrühren und beide Füllungen bis zur Verwendung kalt stellen.

3. Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Je ca. 1 TL Teig mit bemehlten Händen (oder mit Einmal-Handschuhen) 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 nach Wahl mit den Füllungen bestreichen. Die übrigen Plätzchen auflegen, vorsichtig etwas andrücken und servieren.