


Monster-Whoopies

 gesamt ca. 70 Min. | Zubereitung inkl. Verzieren: ca. 45 Min. | Backen: 2 x ca. 12 Min.

 ca. 16 Whoopies



Zutaten

| | |
|--|------------------------|
| 1 Ei (M) | 1 EL heisses Wasser |
| 150 g Joghurt | 75 ml Vollmilch |
| 120 ml Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup | 75 g Butter, zerlassen |
| 200 g Mehl | 40 g Kakaopulver |
| 1 TL Natron | 325 g Puderzucker |
| 120 g Butter, zimmerwarm | 35 ml Vollmilch |
| 3 versch. Lebensmittelfarben | weisse Zuckerschrift |
| farbige Zuckerperlen | |

Zubereitung

Ei und heisses Wasser mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Joghurt, Milch und Zuckerrübensirup verquirlen und unter die Schaummasse rühren. Die abgekühlte, flüssige Butter ebenfalls unterrühren.

Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.

Mehl, Kakao und Natron vermischen. Die Mehlmischung mit dem Rührgerät auf mittlerer Stufe in 2 Portionen rasch unter die Ei-Joghurt-Sirup-Masse rühren.

Mit zwei Teelöffeln ungefähr 16 runde Teigklexe in einer Größe von ca. 5 cm auf das erste Backblech setzen, dazwischen etwa 3 cm Abstand lassen. Auf mittlerer Schiene ca. 12 Minuten backen. Einige Minuten auf dem Backblech, dann auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. In einem zweiten Durchgang weitere ca. 16 Whoopie-Hälften backen.

Für das Frosting Puderzucker und Butter mit dem Rührgerät auf niedrigster Stufe zu einer pudrigen Masse vermischen. Milch langsam unter Rühren hinzufügen, dann die Masse auf höchster Stufe luftig-leicht aufschlagen. Das Frosting gleichmäßig auf 3 Schüsseln verteilen und mit je einer Lebensmittelfarbe färben. Die Frostings in Spritzbeutel füllen und mit kleiner, runder Tülle auf die flache Seite von gesamt ca. 16 Whoopie-Hälften spritzen. Die zweiten Hälften aufsetzen und die Whoopies rundherum sowie auf der Oberseite verzieren. Mit Zuckerschrift Monster-Gesichter aufspritzen und mit Zuckerperlen das (Nasch-)Werk vollenden.

kJ/kcal pro Whoopie: 1086/259