

Whoopies



Menge	Zutaten	Zubereitung
50 g	Butter, weich	In einer Schüssel schaumig schlagen.
1 Pckg.	Vanillezucker	Zutaten zugeben und weiter schlagen.
100 g	Puderezucker	
1 Prise	Salz	Ofen auf 170° C Heißluft vorheizen!
1	Eiweiß	
125 g	Mehl	Mehl, Kakao und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zugeben. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und auf ein Blech mit Backpapier kleine Klekse spritzen. Backzeit: 12- 15 Minuten
1 EL	Kakao	
1 TL	Backpulver	
75 ml	Milch	
Füllung:		
100 g	Butter, weich	Butter schlagen
40 g	Puderezucker	Zugeben, weiter schlagen
1 TL	Zitronensaft, frisch	Zugeben
3	Schaumküsse	Waffelboden entfernen und weiße Schaummasse mit einem Löffel heraus heben. Zur Buttercreme geben und gut verrühren, Masse in einen Spritzbeutel füllen und Creme auf die Hälfte der abgekühlten Kekse verteilen. Whoopies zusammensetzen und kühl stellen!

Kühl lagern und zügig verbrauchen!