Duo Creme Whoopies

Doppelt gefüllte Doppeldecker

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

Zutaten für die Whoopies

- 120 g weiche Butter
- 200 g brauner Zucker
- 1 Ei
- Mark ½ Vanilleschote
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 300 ml Milch
- 270 g Mehl
- 80 g Kakao
- ½ P. Backpulver
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Cremes

250 ml Milch
Mark ½ Vanilleschote
1 TL Vanille-Extrakt
2 Eigelb
50 g Zucker
1 EL Mehl
250 g Butter (Zimmertemperatur)
60 g Puderzucker
75 g dunkle Schokolade

Zubereitung

1. Zuerst für die Creme 250 ml Milch mit der Vanille aufkochen und bei geringer Temperatur 5 Minuten köcheln lassen.
2. In einem Rührbecher die Eigelbe mit dem Zucker weißcremig rühren.
3. Das Mehl mit 3 EL der heißen Vanillemilch dazugeben und kräftig verrühren. Alles zurück in den Topf zu der restlichen Milch schütten und 5 weitere Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Danach die Vanillecreme in eine Schale geben und sofort mit Frischhaltefolie abdecken. Abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.
5. Entweder die Whoopie-Form mit Backtrennspray aussprühen oder 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
6. Für den Whoopie-Teig Butter und Zucker cremig rühren.
7. Ei, Vanille und Milch zugeben und mindestens 2 Minuten gut verrühren.
8. Mehl, Backpulver und Kakao in einer Schüssel mischen und auf die Ei-Butter-Masse sieben.
9. Salz zufügen und verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
10. Den Teig entweder in die Mulden der Whoopie-Form geben oder mithilfe ein Spritzbeutels (große Lochtülle) mit Abstand auf die Backbleche spritzen (Anzahl immer durch 2 teilbar).
11. Für 10 Minuten backen und erst aus der Form lösen (oder vom Backpapier), wenn sie abgekühlt sind.

12. Für die Füllung Butter mit Puderzucker cremig rühren (ca. 8-10 Minuten!).
13. In der Zwischenzeit die Schokoladen hacken und im Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen.
14. Die abgekühlte Vanillecreme glattrühren und unter die Buttercreme heben. Die Creme teilen und die geschmolzene Schokolade in die eine Hälfte einrühren.
15. Die Cremes in 2 Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und nacheinander auf die Hälfte der Whoopie-Innenseiten spritzen. Die andere Hälfte vorsichtig aufsetzen und etwas andrücken.