Mini Erdnuss-Whoopies



Mini-Doppeldecker für Erdnuss-Fans. Diese gefüllten Kekse sind das Jahr über eine gute Idee!

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 12 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 175 g weiche Butter
- 140 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 275 g Mehl
- 1 TL Backnatron
- 50 g feine Haferflocken
- 2 Eier

2 TL Amaretto (alternativ einige Tropfen Bittermandel-Aroma)
50 g Erdnuss-Krokant

Für die Füllung

150 g Erdnussbutter ohne Stücke
25 g Butter

Außerdem

200 g Zartbitterkuvertüre
Etwas Erdnusskrokant zu Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
3. Für den Teig Butter, Zucker und Salz cremig aufschlagen. Eier und Amaretto kurz unterrühren.
4. Mehl, Backnatron und Haferflocken in einer Schüssel mischen und dann zusammen mit dem Erdnuss-Krokant zum Teig geben. Alles kurz zu einem glatten Teig verkneten.
5. Aus dem Teig kleine Kugeln (Ø 2 cm) formen und mit etwas Abstand auf die Backbleche setzen. TIPP: Einmalhandschuhe verwenden, denn der Teig klebt etwas.
6. Für ca. 12 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Anschließend mit dem Backpapier vom heißen Blech auf das umgedrehte Rost vom Backofen ziehen und auskühlen lassen.
7. Für die Füllung die Erdnussbutter mit der Butter im Wasserbad leicht erwärmen und glattrühren. Anschließend wieder etwas abkühlen lassen.
8. Die Hälfte der ausgekühlten Whoopies auf der glatten Seite mit etwas Füllung bestreichen, weiteren Whoopie aufsetzen und leicht andrücken.

9. Die Kuvertüre hacken und über im Wasserbad schmelzen. Die Whoopies zur Hälfte in die Schokolade tunken, mit etwas Krokant bestreuen und zum Trocknen auf einen Bogen Backpapier legen.