

Pistazien-Whoopies



Eine gelungene Mischung aus Keks und Gebäck: Pistazien-Whoopies gefüllt mit einer feinen Ganache aus weißer Schokolade, Pistaziencreme und dezentem Anteil Rosenwasser.

12 Stück

Zubereitungszeit: 40 min

Wartezeit:

Backzeit: 15 min

ZUTATEN

Für den Teig

130 g Butter, weich
125 g Rohrzucker, hell
1 Ei
1 TL Vanille-Extrakt
325 g Mehl

2 TL Backpulver
½ TL Salz
150 ml Buttermilch
50 ml Milch
100 g Pistazien, geschält und grob gehackt

Für die Füllung

150 g Schokolade, weiß
40 g Butter, weich
100 ml Sahne
2 TL Pistaziencreme
4 Tropfen Rosenwasser

Für den Guss

150 g Puderzucker
1-2 Tropfen Rosenwasser
½ TL Pistaziencreme
Ca. 2 EL Wasser, kalt

Deko

50 g Pistazien, geschält und mittelgrob gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Füllung zubereiten. Dazu die weiße Schokolade grob hacken und mit der Butter zusammen in eine mittlere Schüssel geben. Sahne vorsichtig in einem kleinen Topf erhitzen. Kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen und über die gehackte Schokolade und die Butter gießen. Pistaziencreme und Rosenwasser

dazugeben. Alles glattrühren. Mit Frischhaltefolie, die direkt auf der Creme liegt, abdecken und bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
3. Für den Teig Butter und Zucker cremig aufschlagen. Das Ei und die Vanille dazugeben und gründlich unterrühren.
4. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und Salz gründlich mischen. Buttermilch und Milch in ein Gefäß gießen. Nun abwechselnd die trockenen Zutaten und die (Butter)Milch zum Butter-Ei-Gemisch geben und verrühren. Zum Abschluss die gehackten Pistazien unterrühren.
5. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und Abstand 24 Teigkreise mit ungefähr 5 cm Ø auf die Backbleche spitzen. (Ich habe Whoopie-Backbleche verwendet, geht aber auch prima ohne).
6. Die Backzeit im unteren Ofendrittel beträgt ca. 15 Minuten. Genau richtig sind die Whoopies, wenn ihr mit dem Finger leicht auf die Oberfläche drückt und sie nachgeben. Vom Backblech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. Die Ganache aus dem Kühlschrank nehmen und noch einmal gründlich verrühren. Die Füllung entweder in einen Spritzbeutel mit Tülle nach Wahl geben und auf die Unterseite von 12 Whoopies spritzen oder einfach mit einem Esslöffel draufgeben und mit dem Löffelrücken glattstreichen.
8. Für den Guss alle Zutaten verrühren, bis die Konsistenz dickflüssig ist. Falls nötig, Wasser- oder Puderzuckermenge anpassen. Die Oberfläche der restlichen 12 Whoopies mit dem Guss bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Abschließend die Whoopies zusammensetzen.