

Whoopies mit Erdbeer-Sahnefüllung



Doppeldecker mit fruchtiger Füllung.

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 15 min

Zutaten für den Teig

- 150 g weiche Butter
- 3 Eier (Zimmertemperatur)
- 125 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Zutaten für die Füllung

250 g Schlagsahne
2 EL Zucker
2 P Sahnesteif
Mark von 1/2 Vanilleschote oder aus der Mühle
180g Erdbeerkonfitüre

Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Butter cremig rühren.
2. Eier, Zucker und Vanillezucker nach und nach unterrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen. Zügig unterrühren, zum Schluß die Mandeln zugeben und unterrühren.
4. Teig 10 Minuten ruhen lassen.
5. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 175 Grad – Umluft 155 Grad).
6. Teig mit ca. 4,5 cm Durchmesser MIT ABSTAND auf die Backbleche geben (ich habe das mit dem Eisportionierer gemacht).
7. Ca. 15 Minuten backen und auskühlen lassen.
8. Sahne steif schlagen, dabei Zucker und Sahnesteif einrieseln lassen, Vanille unterrühren.
9. Die Hälfte der Gebäckstücke auf der Glatten Seite mit Konfitüre bestreichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen.
10. Vanillesahne auf die Konfitüre geben (ich habe die Sahne mit dem Spritzbeutel und Tülle aufgespritzt).
11. Die übrigen Gebäckstücke als Deckel aufsetzen.
12. Mit Puderzucker bestäuben.