

REZEPT FÜR CLOWN-WHOOPIES



CLOWN-WHOOPIES

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 10 Stück | 90 Min.

Zutaten

Für den Teig:

- 50 g Kuvertüre
- 125 g weiche Butter
- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 1,5 TL Backpulver
- 50 g Kokosraspel

Für die Füllung:

- 200 g Mascarpone
- 2 EL Zitronensaft
- 75 g SweetFamily Puderzucker

Für die Verzierung:

- 4 EL bunte Zuckerstreusel
- 1/2 Eiweiß
- 125 g SweetFamily Puderzucker
- rote Speisefarbe
- etwas Lakritzkonfekt
- 10 Eiswaffeln
- 10 Schokolinsen



2780

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Weiße Kuvertüre fein hacken.
2. Für den Teig Butter, Zucker, Salz und Vanillinzucker mit den Rührbesen des Handmixers cremig aufschlagen. Eier einzeln einrühren. Mehl, Backpulver und Kokosraspel unterrühren, gehackte Kuvertüre unterheben. 20 etwa walnussgroße Teigtupfen mit zwei Teelöffeln auf die Bleche verteilen. Dabei auf reichlich Abstand achten, die Tupfen zerlaufen zu ca. 8 cm großen Kreisen.
3. Die Bleche in die mittlere und unterste Einschubleiste im Ofen schieben, ca. 12 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen.
4. Inzwischen für die Füllung Macarpone, [Puderzucker](#) und Zitronensaft verrühren, Creme auf die flache Unterseite von 10 Keksen verstreichen. Die übrigen Kekse mit der flachen Seite darauf setzen und zusammen drücken bis die Creme seitlich sichtbar wird. Zuckerstreusel auf einen Teller verteilen und die Cremeränder darin wälzen.
5. Aus Eiweiß und Puderzucker eine Glasur rühren. Einen Esslöffel Glasur rot einfärben. In zwei Spritztüten oder Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke anschneiden. Weiße Augen und Münder auf die Kekse spritzen. Lakritzstangen in feine Streifen schneiden und kreuzförmig auf die Augen legen. Mit roter Glasur einen Mund aufspritzen. Die Nase aus Konfektbeeren aufkleben.

Einen Hut aus Eiswaffeln zwischen die Kekse stecken und jeweils eine Schokolinse mit Zuckerguss darauf kleben.

Die Keks-Clowns auf Holzspieße stecken und in Zuckergläser gesteckt servieren.

Tipp:

REZEPT FÜR CLOWN-WHOOPIES

Die Holzspieße schräg in den Keks stecken,
nicht in die Füllung.