

REZEPT FÜR GEWÜRZ-WHOOPIES MIT MANDARINENCREME



GEWÜRZ-WHOOPIES MIT MANDARINENCREME

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 30 Stück | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 100 g weiße Kuvertüre
- 180 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Spekulatiusgewürz
- 120 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 125 g weiche Butter
- 150 g SweetFamily Puderzucker
- 3 Eier (M)

Für die Creme:

- 125 g weiche Butter
- 50 g SweetFamily Puderzucker
- 2 Bio-Mandarinen
- Zum Verzieren:
- 50 ml Rote-Beete-Saft
- 100 g Marzipanrohmasse
- 4 EL SweetFamily Puderzucker
- 1 EL Aprikosenmarmelade



2383

ZUBEREITUNG

434

Kcal

Pro 100 g

6.73

Gramm

Eiweiß

37.5

Gramm

Kohlenhydrate

28.7

Gramm

Fett

1. Für den Teig Kuvertüre fein hacken und mit Mehl, Backpulver, Gewürz, Mandeln und Salz mischen. Butter und [Puderzucker](#) cremig schlagen. Eier einzeln gründlich unterrühren. Mehlgemisch kurz unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel (Lochtülle ca. 10 mm Ø) füllen. Teigtupfen (ca. 3 cm Ø) auf zwei mit Backpapier belegte Bleche geben, dabei viel Abstand lassen, da die Tupfen zu ca. 5 cm großen Kreisen zerlaufen. Im vorgeheizten Backofen bei 140 °C Umluft ca. 12 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

2. Für die Creme weiche Butter und [Puderzucker](#) cremig schlagen. Mandarinen heiß waschen, trocknen und Schale fein abreiben. Eine Frucht auspressen, 25 ml Saft und Schale unter die Buttercreme rühren. Creme in einen Spritzbeutel füllen und jeweils einen Tupfen auf die Hälfte der Whoopies spritzen. Mit übrigen Whoopies zusammensetzen.

3. Rote-Bete-Saft auf 1 EL einkochen und abkühlen lassen. Mit Marzipanrohmasse und 2 EL gesiebtem Puderzucker verkneten. Mit Puderzucker bestreuen und 3 mm dünn ausrollen. Motive nach Belieben ausstechen und mit Aprikosenmarmelade auf die Whoopies setzen.

Tipp:

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.