

Whoopie mit Himbeerfüllung

Süßes kleines Törtchen mit Himbeer-Frischkäse-Sahne-Füllung

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Rührteig:

175 g weiche Butter oder
Margarine
150 g Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
100 ml Milch
Dr. Oetker Dekor-Schmetterlinge

Füllung:

125 g tiefgekühlte Himbeeren
200 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
200 g Doppelrahm-Frischkäse
50 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



② Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Puddingpulver mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) geben. Insgesamt etwa 60 Tuffs (Ø 3-4 cm) auf das Blech spritzen. **Hinweis:** Da der Teig breit läuft, Abstand halten bzw. die Taler auf mehreren Backblechen backen. Auf die Hälfte der Tuffs Schmetterlinge auflegen, indem diese möglichst mittig etwas in den Teig gedrückt werden. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Minuten

Gebäcktaler mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

③ Füllung:

Himbeeren auf einem Sieb auftauen lassen. Sahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. Frischkäse, Puderzucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Erst die Sahne unterheben und dann die Himbeeren gleichmäßig unterrühren. Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø mind. 12 mm) geben. Auf die flache Seite der Taler ohne Schmetterlinge die Creme spritzen. Die Schmetterlingstaler auflegen und leicht andrücken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Man kann die Gebäcktaler gut vorbereiten und in einer Dose etwa 1 Woche aufbewahren.

