

# Hier und heute



## Himbeer-Whoopies

Marcel Seeger macht saftige Himbeer-Whoopies und zeigt, wie die beliebten Doppelkekse luftig gelingen und man sie mit frischen Himbeeren kombiniert.

## Das Rezept

von Marcel Seeger für circa 15 Stück

### Zutaten für den Rührteig

- 90 g weiche Butter
- 75 g Puderzucker
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 125 g Mehl, Typ 550
- 20 g Vanillepuddingpulver
- 3 g Backpulver
- 50 ml Milch

### Zubereitung

In einer Küchenmaschine Butter, Puderzucker, Vanillemark und Salz cremig rühren, dabei das Ei zufügen. Mehl, Puddingpulver und Backpulver gründlich vermischen. Nun die Mehlmischung zu der Buttermasse geben und alles zu einem Rührteig verbinden. Dabei die Milch nach und nach unterrühren.

Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160° C Umluft vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit größerer Lochtülle geben und 30 runde Tupfen von circa 4 cm Durchmesser aufspritzen. Die Whoopies zehn bis zwölf Minuten goldbraun backen. Anschließend auf den Backblechen abkühlen lassen und die Hälfte der Whoopies wenden. Sie dienen als untere Hälfte des Doppel-Gebäcks.

### Zutaten für die Füllung

- 100 g Doppelrahm-Frischkäse
- 25 g Puderzucker
- 20 g Vanillezucker
- 100 g Sahne
- ½ Päckchen Sahnestandmittel
- 70 g Himbeeren

### Zubereitung

Die Himbeeren kleinschneiden. Sahne mit Sahnestandmittel aufschlagen. Frischkäse, Puderzucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und verrühren. Die Schlagsahne unterheben und zuletzt die Himbeeren hinzufügen. Die fertige Füllung mit einem Spritzbeutel mit großer Öffnung gleichmäßig auf die unteren Gebäckhälften dressieren. Die oberen Hälften aufsetzen und leicht andrücken.

**Tipp:** Zur Dekoration die fertigen Whoopies dünn mit etwas Puderzucker besieben.