



Rüebli-Honig-Whoopies mit Vanille-Frischkäs

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.45** Minuten

Kochzeit ca. **1.00** Minuten

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Rüebli-Honig-Whoopies mit Vanille-Frischkäse-Füllung

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
			Whoppies
200	gr	Weissmehl	Weissmehl,
50	gr	Mandeln, geschält und gemahlen	Mandeln,
1	TL	Backpulver	Packpulver
1	Pris	Salz	Salz
1	TL	Zimt gemahlen	Zimt, mischen und bei Seite stellen.
100	gr	Butter	Butter in Raumtemperatur,
50	gr	Zucker	Zucker und
100	gr	Honig flüssig	Honig schaumig rühren,
1	Stk	Ei	Eier hinzugeben und zu einer hellen und schaumigen Masse schlagen.
150	gr	Rüebli	Rüebli geschält und an der Bircherraffel gerieben, zusammen mit beiseite gestellter Mehl-Mischung in Butter-Honig-Eier-Masse unterziehen. 1 Stunde kühl stellen.
			Mit einem Esslöffel oder mit nassen Händen 20 runde Teigportionen formen, oder in Backformen abfüllen. Mit etwas Abstand auf das vorbereitete Blech geben. Im vorgeheizten Ofen mit 200 Grad Umluft ca. 9 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen, horizontal halbieren und füllen.
			Füllung
50	gr	Butter	Butter,
1	Stk	Vanilleschote	Vanilleschote, längs aufgeschnitten. Mark ausschaben und
70	gr	Puderzucker	mit Zucker mischen und ca. 2 Minuten zu einer hellen luftigen Masse schalgen.
1/2	Stk	Zitrone gewaschen	Zitronen-Abribe und etwas Saft dazu geben.
100	gr	Frischkäse nature	Frischkäse löffelweise unterziehen.
			Masse mit Löffel oder Spritzsack auf untere Hälfte der Whoppis verteilen. Mit der 2. Hälfte der Whoppis zudecken.
			Bis zum Servieren kühl stellen.