



BIENENSTICH-WHOOPIES

1 h Mittel

Backzeit ca. 25 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

Für die Füllung:

1/2 Päckchen laktosefreies Vanillepuddingpulver

250 ml MinusL frische Milch 1,5 % Fett

30 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eigelb

25 g MinusL Butter

125 g MinusL frische Schlagsahne

Für den Belag:

150 g gehobelte Mandeln

75 g MinusL frische Schlagsahne

1 EL flüssiger Honig

75 g Zucker

Pflanzenöl, für die Folie

Für die Whoopies:

125 g weiche MinusL Butter

125 g Puderzucker

1 Vanilleschote, Mark

1 Ei

125 ml MinusL frische Milch 1,5 % Fett

225 g Mehl

2 TL Backpulver

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Füllung das Puddingpulver in 2 EL Milch anrühren. Die übrige Milch mit Zucker und Salz zum Kochen bringen. Das Puddingpulver in die kochende Milch rühren und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die verquirlten Eigelbe und zuletzt die Butter unter den Pudding rühren. Die Creme unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Die Butter und den gesiebten Puderzucker mit dem Handrührgerät einige Minuten gründlich verquirlen. Das Vanillemark und das Ei einrühren. Den Buttermilch-Drink zugießen und gründlich unter den Teig quirlen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit runder Öffnung (ca. 1,5 cm) füllen und in Tupfen mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen (evtl. zwei Backbleche verwenden). Mit einem angefeuchteten Löffel etwas flacher drücken und im Ofen 10–12 Minuten hellgelb backen. Herausnehmen, mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

Für den Belag die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Sahne, Honig und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Mandeln unterrühren und das Ganze unter Rühren weitere 2–3 Minuten köcheln lassen. Die Masse auf ein Stück geölte Alufolie geben und dünn ausstreichen. Abkühlen lassen, dann in Stücke brechen.

Für die Füllung die Sahne steif schlagen und unter den erkalteten Pudding ziehen. Die Puddingcreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und kreisförmig auf die Whoopies spritzen. Nach Belieben mit einem zweiten Whoopie abdecken. Die karamellisierten Mandeln auf den Whoopies bzw. auf der Creme verteilen.