

## Zubereitung

Diese fruchtigen Whoopie Pies sind leichter und schneller gemacht als Macarons, aber genauso lecker.

Zuerst den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann das Mehl mit dem Kakao, der Stärke und dem Backpulver zusammen sieben.

In einer extra Schüssel die weiche Butter mit Zucker und Ei schaumig aufschlagen. Joghurt und Vanille mit dem Butter-Ei-Schaum verrühren und die Mehlmischung nach und nach mit einem Schneebesen unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Pie-Masse mit einem Löffel als Klecks auf dem Backpapier

drapieren. Es sollten etwa 28 Kleckse ergeben.

Auf der untersten Schiene ca. 8 Minuten backen.

Währenddessen für die Füllung die getrockneten Himbeeren pulverisieren. Das geht entweder ruckzuck im Mörser oder im Mixer. Dann Frischkäse mit Himbeerpulver und Puderzucker verrühren.

Die fertig gebackenen Pies etwas auskühlen lassen und dann die Hälfte mit der Himbeer-Frischkäse-Creme bestreichen und mit einem weiteren Pie bedecken. Wer sie noch dekorieren möchte, kann sie mit kleingehackten, getrockneten Himbeeren verzieren. Ready to eat. Whoop-whoop!



# Whoopie Pies mit Himbeer-Frischkäse-Creme

**Zubereitungszeit** 25 Min.

**Wartezeit** 35 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

**Zutaten** (für ca. 14 Stück)

- **Whoopie Pies**

125 g Mehl

35 g Kartoffelstärke

35 g Kakao\*

1 TL Backpulver

100 g weiche Butter

60 g biozentrale

Kokosblütenzucker\*

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt

100 g Joghurt

- **Himbeer-Frischkäse-Creme**

200 g Frischkäse

80 g Puderzucker

30 g getrocknete Himbeeren