

Zutaten für den Teig:

500g STÄDTER Whoopie-Mix,
1 Ei, 225ml Wasser,
etwas Limettenabrieb,
125g frische Heidelbeeren,
50g gehobelte Mandeln

Zutaten für die Creme:

250ml Schlagsahne,
250g Magerquark, 50ml Wasser,
1 Pck. STÄDTER Sahnefest
„Neutral“, 2 Limetten (Saft),
125g frische Heidelbeeren,
200g frische Himbeeren

Zubereitung des Teiges:

Alle Zutaten zusammen ca. 3 Minuten glatrühren und mit einem Spritzbeutel in die gefetteten Formen des STÄDTER Whoopie/Macaron-Blech spritzen. Auf eine Hälfte der Whoopies drei Heidelbeeren setzen, die andere Hälfte mit gehobelten Mandeln bestreuen. Wenn ein einfaches Haushaltsbackofenblech verwendet wird, das Blech mit Backpapier auslegen und die Whoopies mit ca. 5,5 cm Durchmesser aufspritzen.

Backzeit: Bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft)
ca. 10-15 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen.

Zubereitung der Creme:

Die Sahne steif schlagen, den Magerquark mit Wasser, Sahnefest und Limettensaft glatt rühren und die geschlagene Sahne unterziehen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Hälfte der Whoopies spritzen. Anschließend die frischen Heidelbeeren und Himbeeren auf die Creme setzen und die andere Hälfte der Whoopies auflegen.

Antihaf-Backform
Whoopie · Macaron



Art.-Nr. 488090

