



WEISSE SCHOKOLADE-HEIDELBEER-WHOOPIES



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DEN TEIG

75 g	Butter, geschmolzen
100 ml	Buttermilch
75 g	Zucker
1	Ei(er)
100 g	Weißer Schokolade, geschmolzen
140 g	Mehl
1 Msp.	Backpulver

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
170 g	Frischkäse
0.5	Orange(n), fein geriebene Schale
45 g	Zucker
80 g	Weißer Schokolade, geschmolzen
125 g	Heidelbeeren, tiefgekühlt
125 ml	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Teig: Geschmolzene Butter, Buttermilch, Zucker, Ei und geschmolzene weiße Schokolade gut vermischen. Mehl und Backpulver vermengen und unter die Masse heben.
3. Mit einem Löffel 24 kleine Häufchen (ca. 3 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Orangenschale, Zucker, geschmolzene weiße Schokolade und Heidelbeeren dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
5. Die Creme auf 12 Plätzchen portionieren und die restlichen daraufsetzen.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.