



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 Whip Konditorcreme, gekühlt
100 g	Frischkäse
50 ml	Milch
45 g	Zucker
0.5	Orange(n), fein geriebene Schale
200 g	Weißer Schokolade, geschmolzen
250 g	Heidelbeeren, tiefgekühlt

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: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Frischkäse, Milch, Zucker und Orangenschale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen und die Heidelbeeren dazumischen.
6. Die Creme auf 12 Plätzchen portionieren und die restlichen daraufsetzen.
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.