



EMOJI WHOOPIE PIES MIT HIMBEERFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DEN TEIG

300 g	QimiQ Sahne-Basis
1 EL	Essig
200 g	Butter, weich
3	Eigelb
1.2 g	gelbe Lebensmittelfarbe
2 g	Vanilleextrakt
400 g	Mehl, glatt
8 g	Natron
3	Eiweiß
250 g	Staubzucker
1 Prise(n)	Salz

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme
200	Griechisches Joghurt
150	Himbeeren, tiefgefroren
4	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig: QimiQ Saucenbasis mit Essig, geschmolzener Butter, Eigelb, Lebensmittelfarbe und Vanilleextrakt glatt rühren.
3. Mehl mit Natron vermengen und dazumischen.
4. Eiweiß mit Staubzucker und Salz steif schlagen und unterheben.
5. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 12-14 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language