

Matcha-Whoopies



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 55 Minuten

BACKEN: ca. 10 Minuten

Für 20–25 Stück

1 Spritzsack ohne Tülle
 Backpapier für die Bleche

Teig
 100 g Butter, weich
 100 g Zucker
 2 Eier
 150 g Mehl
 1½ TL Matcha-Pulver
 ¾ TL Backpulver

Füllung
 100 g Butter, weich
 40 g Puderzucker
 1 TL Vanillezucker
 1½ EL Vollrahm
 1 TL Matcha-Pulver

Matcha-Pulver zum Bestäuben, nach
 Belieben

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 149 , Fett 10g , Kohlenhydrate 13g , Eiweiss 2g

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

1 Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Eier dazugeben und rühren, bis die Masse hell ist.

Mehl, Matcha-Pulver und Backpulver mischen, dazusieben. Zu einem glatten Teig verrühren.

2 In einen Spritzsack ohne Tülle füllen. Mit genügend Abstand Rondellen von ca. 4 cm Ø auf die vorbereiteten Bleche spritzen.

3 Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 9–11 Minuten backen. Auf Gitter auskühlen lassen.

4 Füllung: Butter und Puderzucker 2 Minuten cremig schlagen. Restliche Zutaten beifügen und 4–5 Minuten weiterschlagen. In Spritzsack füllen und zwischen 2 Whoopies dressieren. Bis zum Servieren kühl stellen. Nach Belieben mit Matcha-Pulver bestäuben.

Tipp

Matcha-Pulver ist sehr fein gemahlener Grüntee. Es ist in gut sortierten Grossverteilern, asiatischen Spezialitätengeschäften, Delikatess- oder Teeläden erhältlich.