

RED VELVET WHOOPIES MIT MASCARPONECREME

ZUTATEN für 12–14 Whoopies

115 g weiche Butter
200 g Kristallzucker oder brauner Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 TL flüssige Vanille
125 g Buttermilch
240 g Mehl, glatt
½ P. Backpulver
1 TL Kakaopulver
rote Bio-Lebensmittelfarbe



125 g Mascarpone
2 EL Staubzucker
125 ml Schlagobers (Sahne), steif geschlagen

ZUBEREITUNG

- **Variante 1:** Backrohr auf 190 °C vorheizen. Backblech mit Backtrennpapier auslegen.
- **Variante 2:** Backrohr auf 175 °C vorheizen und eine Dalkenpfanne mit Backtrennspray aussprühen.
- Butter und Zucker cremig rühren, Ei, Salz und Vanille unterrühren.
- Buttermilch, Mehl, Backpulver, Kakao (Achtung nicht zu viel, sonst werden die Whoopies zu dunkel) und ausreichend rote Lebensmittelfarbe unterrühren, bis der Teig tiefrot eingefärbt ist.
- **Variante 1:** Mit einem Eisportionierer kleine runde „Kekse“ mit ausreichend Abstand aufs Blech setzen, da sie etwas auseinander rinnen. Ca. 10 Minuten backen.
- **Variante 2:** Die Mulden der Dalkenpfanne je zur Hälfte mit Teig füllen. Whoopies im Rohr ca. 10–12 Minuten backen (sie sollen außen nicht zu dunkel werden) und auskühlen lassen.
- **Creme:** Mascarpone mit Staubzucker glatt rühren und geschlagenes Obers unterheben.
- Je zwei Whoopies mit der Creme zusammenkleben.

