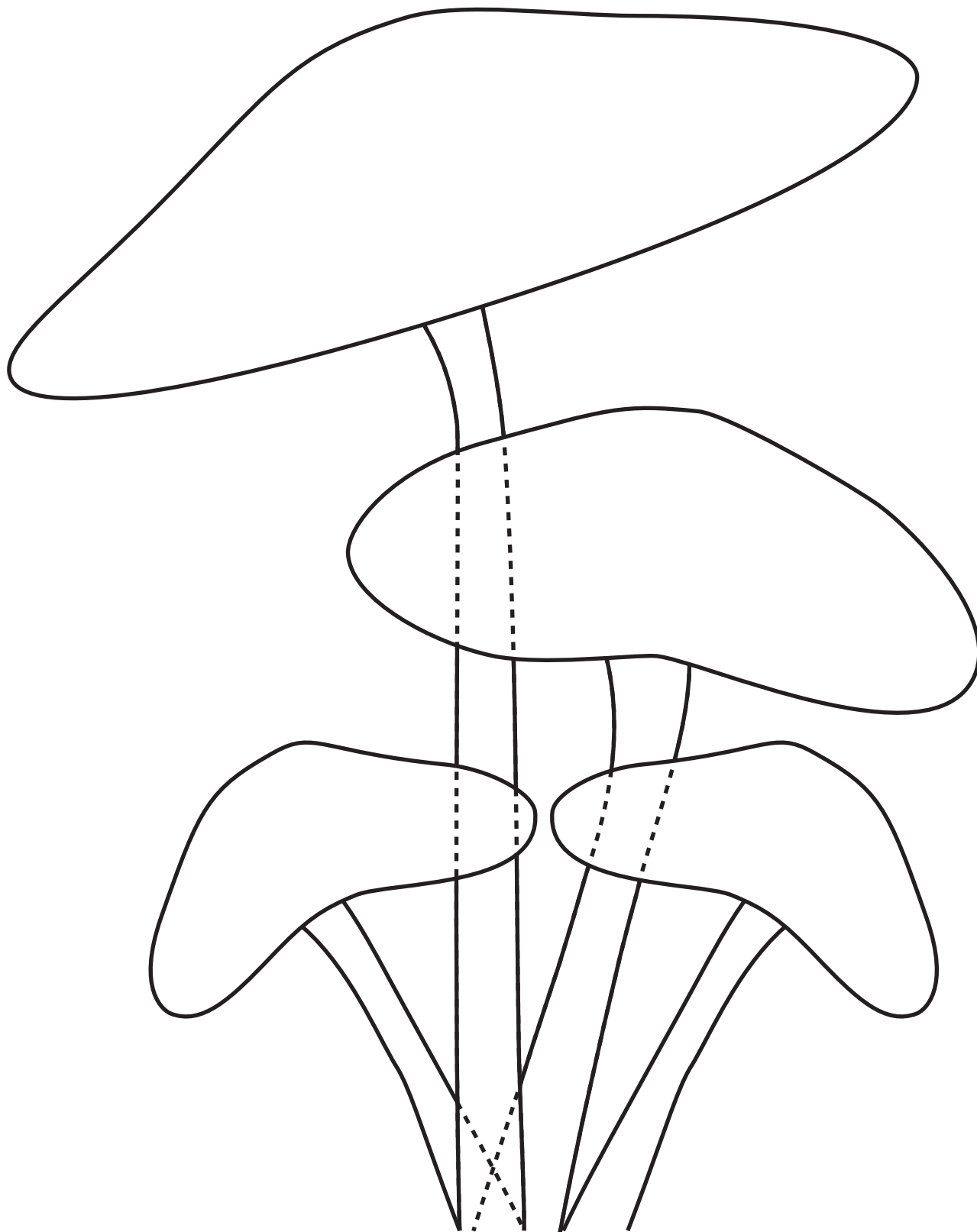
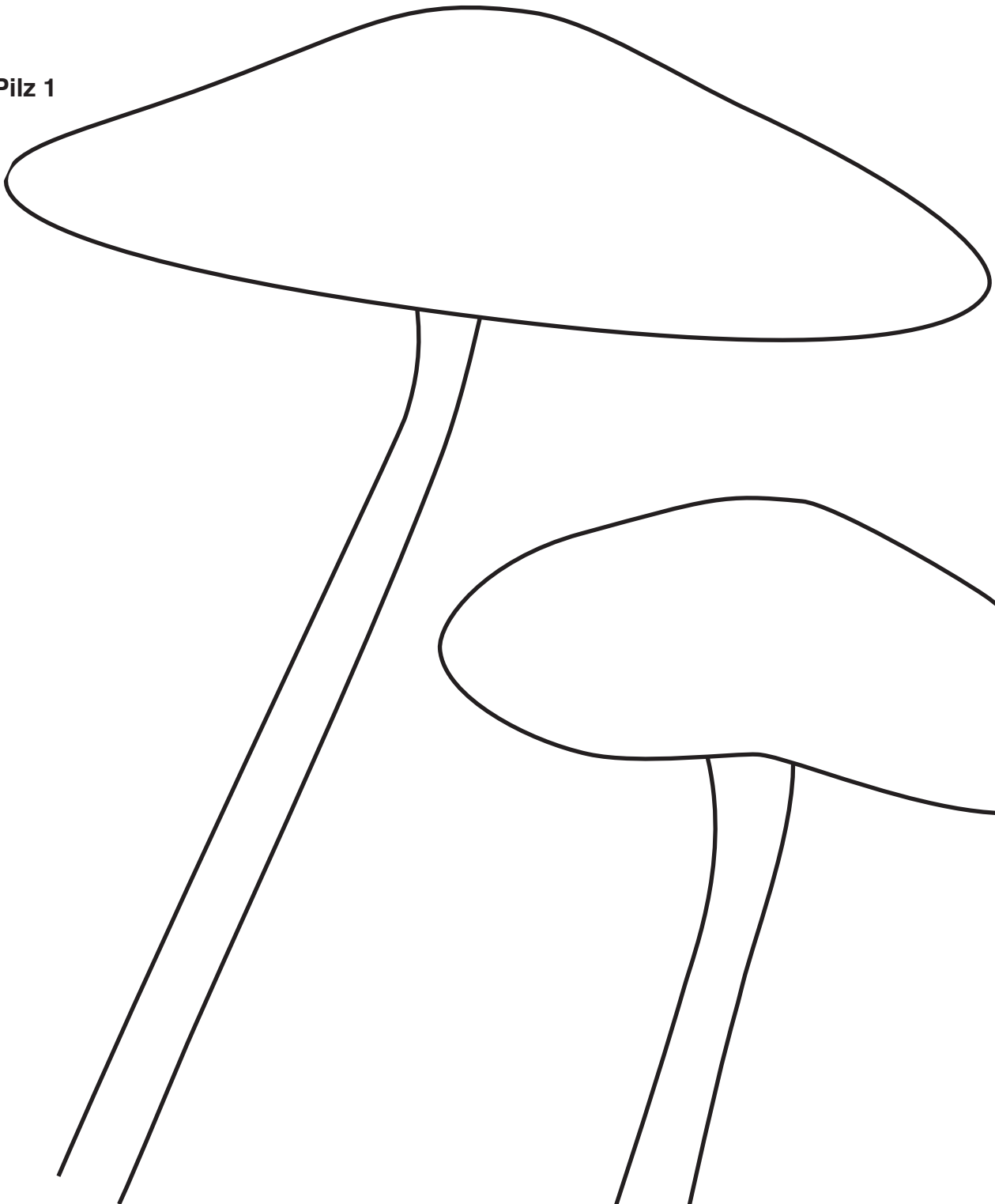


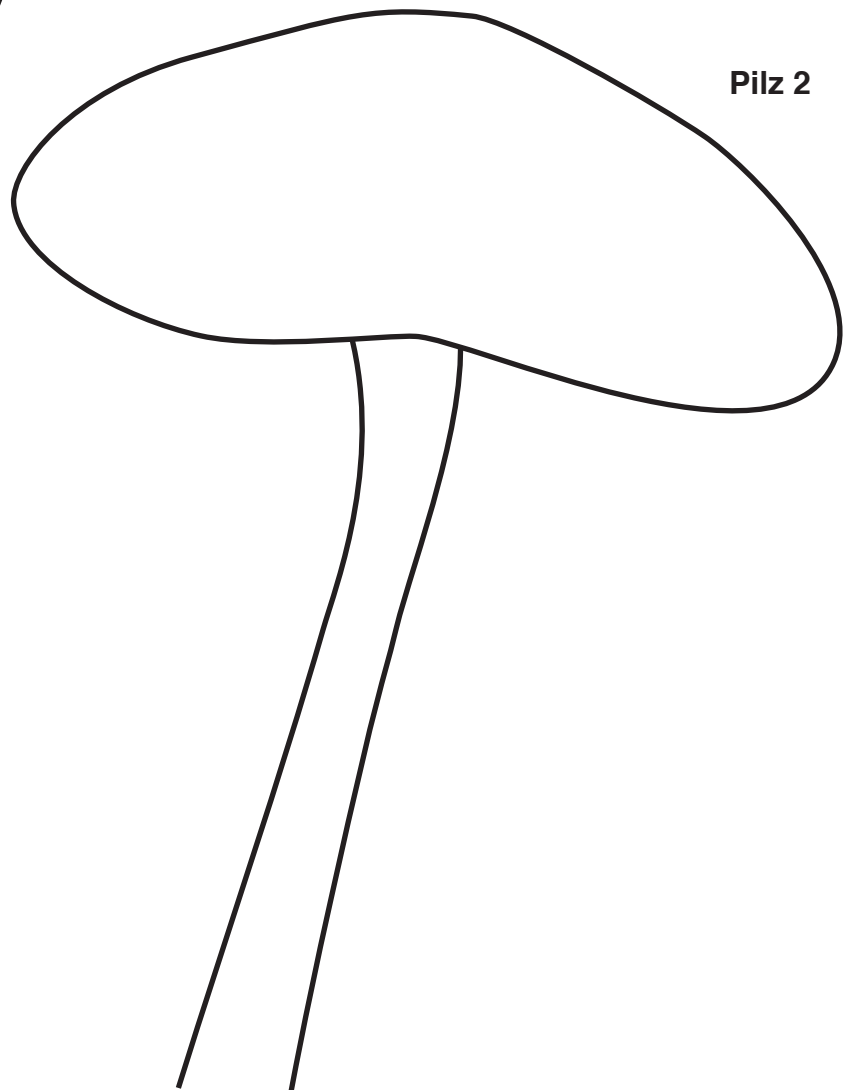
**Pilze Montagezeichnung**

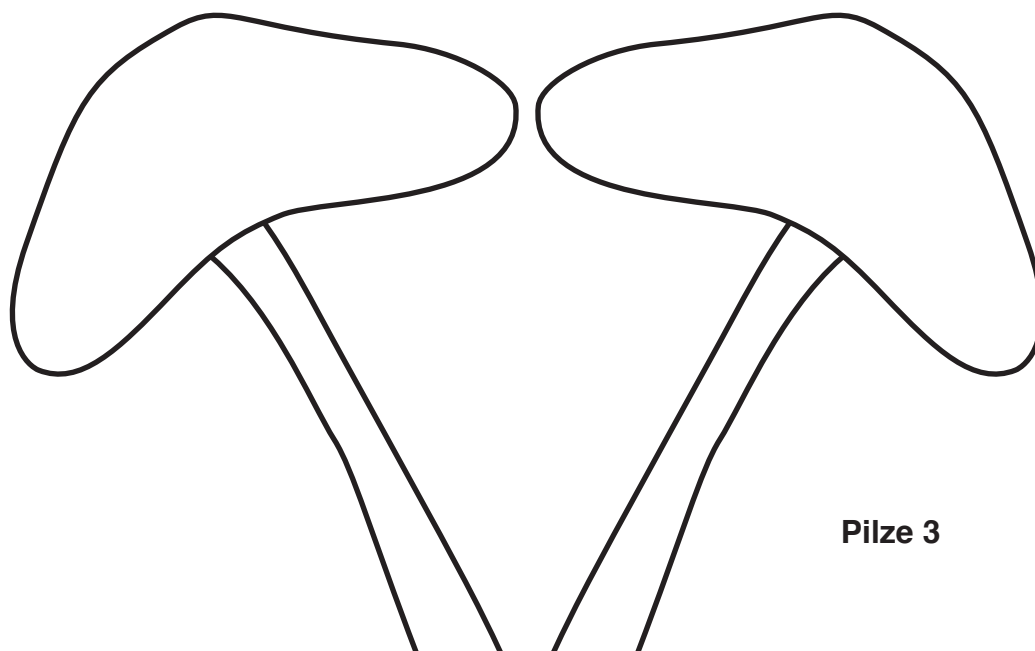


Pilz 1

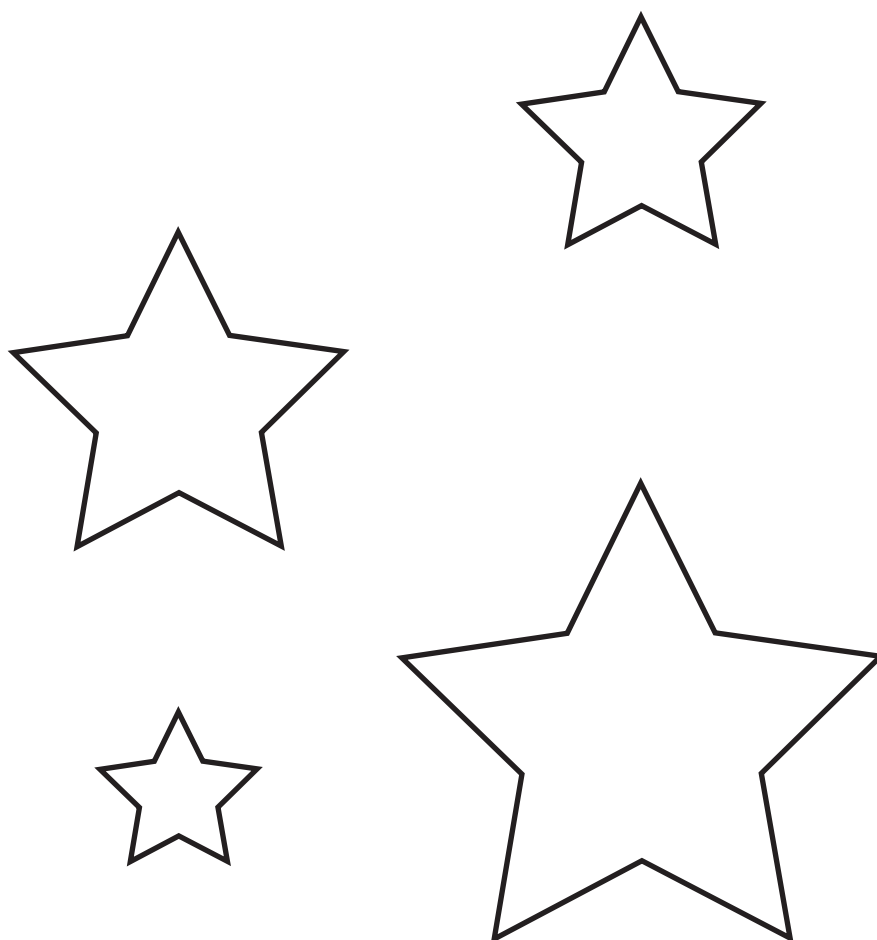


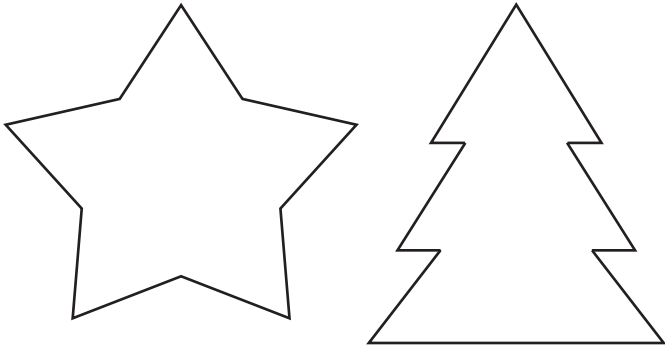
Pilz 2



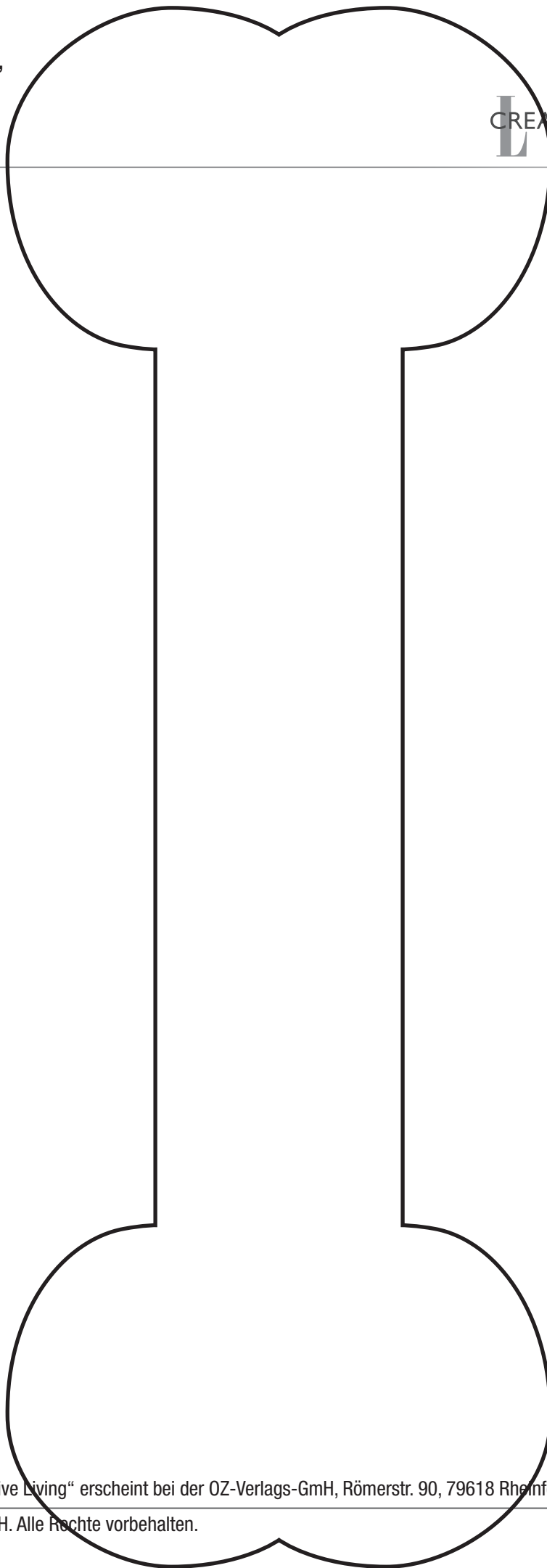


**Pilze 3**



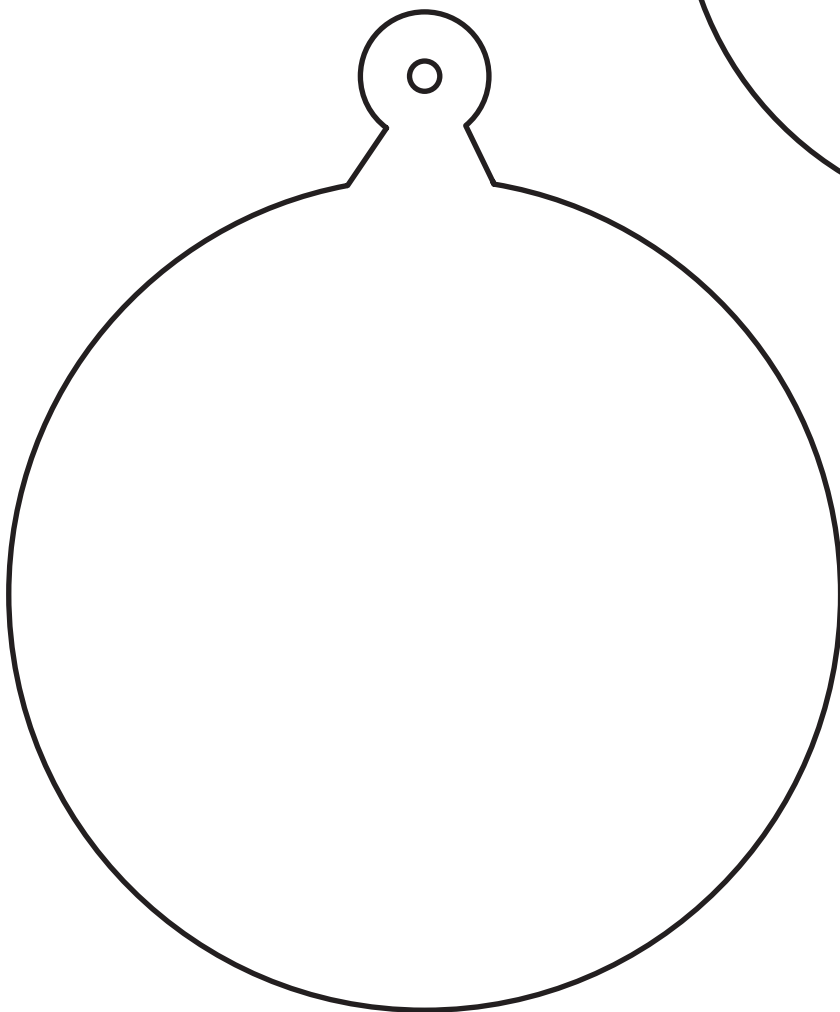
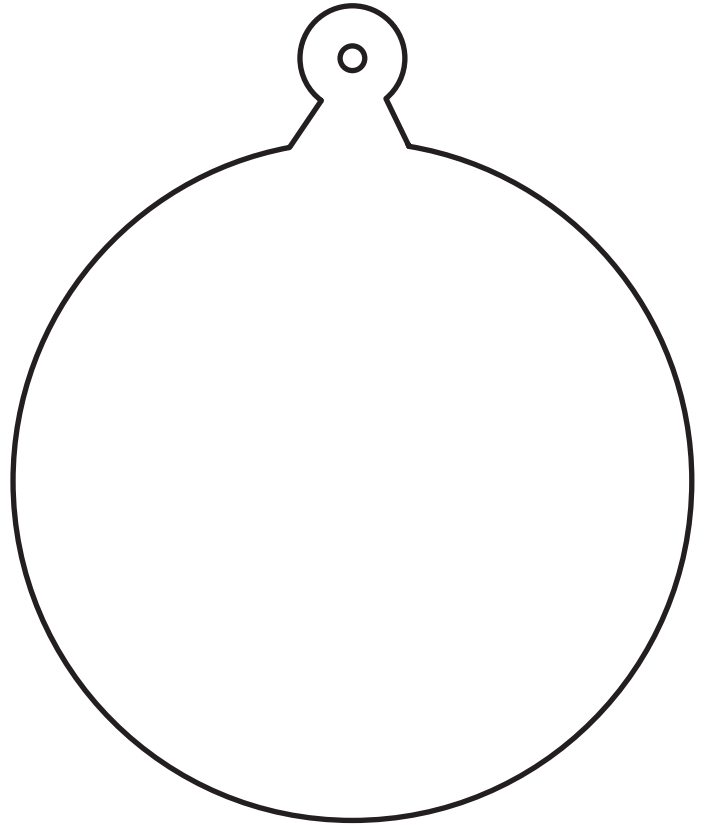
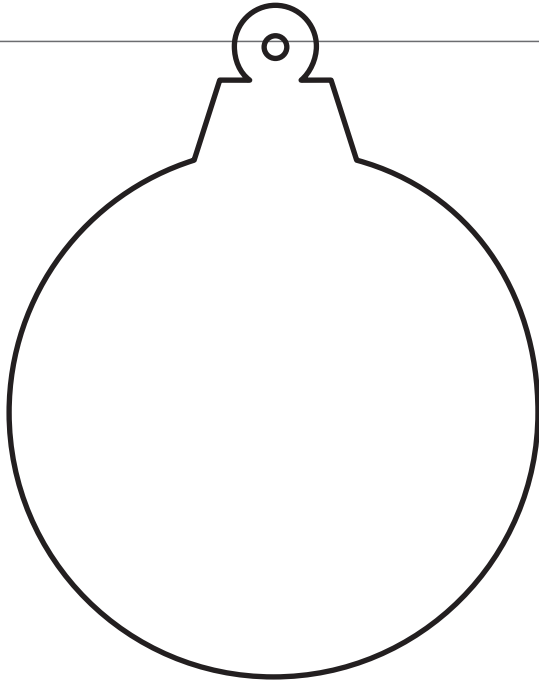


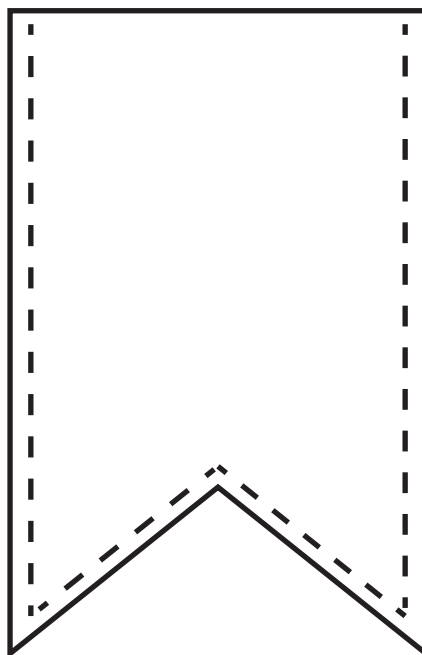
1 2 3 4 5 6 7 8 9  
10 11 12 13 14 15  
16 17 18 19 20 21  
22 23 24











## ZUTATEN

### Für den Teig:

- 250 g Butter
- 230 g Zucker
- 1 Ei
- 10 EL Kakaopulver
- 240 g Mehl
- 1 TL Backnatron
- 1 TL Salz
- 1 Schuss Milch
- 1 Vanille-Zucker
- 250 ml Schmand

### Für die Füllung:

- Tortencreme Vanillegeschmack (von RUF), 100 g
- 250 ml Milch



Design: Ausführung: Text: creativtoday/C. Rückel,  
Foto: Uzwel Fotodesign/J. Glasemann, Styling: Ambientefotos: K. Schlag

Der Backtrend  
AUS DEN USA

Zubereitung in 10 Minuten,  
Backzeit ca. 10 Minuten

### So wird's gemacht:

Den Backofen auf 180 C vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Butter und den Zucker mit einem elektrischen Handmixer in einer großen Schüssel verrühren. Das Ei dazugeben und verrühren.

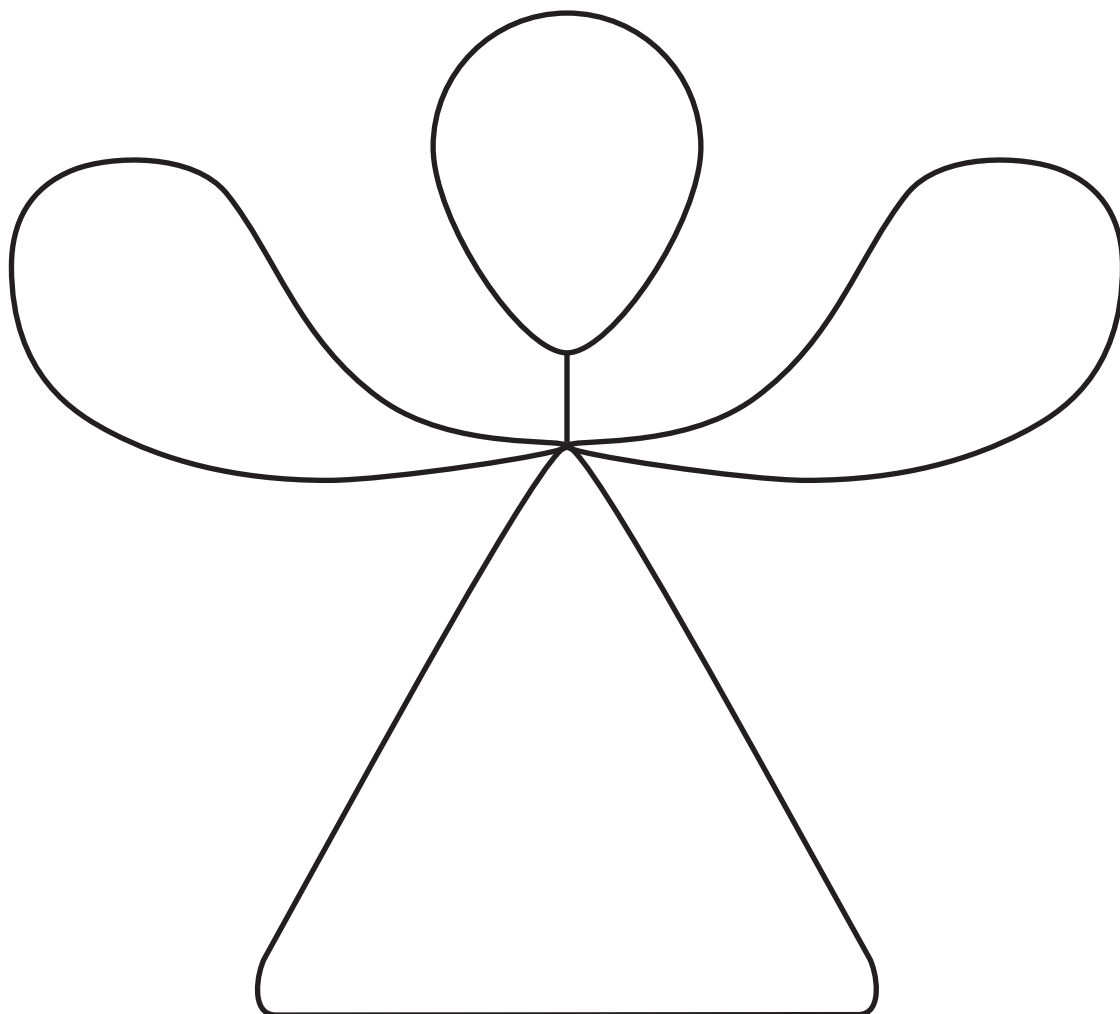
In einer weiteren Schüssel Kakaopulver, Mehl, Backnatron und Salz erst miteinander mischen, dann zur Buttermischung geben. Milch, Schmand und Vanillezucker hinzufügen und alles miteinander zu einem glatten Teig verrühren.

Pro Whoopie-Pie einen Teelöffel Teig auf das vorbereitete Backblech geben. Da die Whoopies beim Backen deutlich größer werden, maximal 6 Whoopies auf ein Backblech geben.

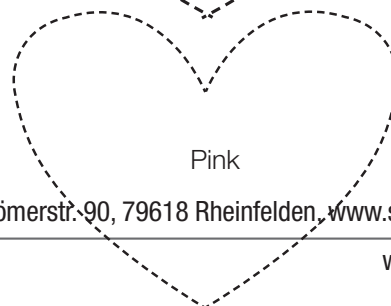
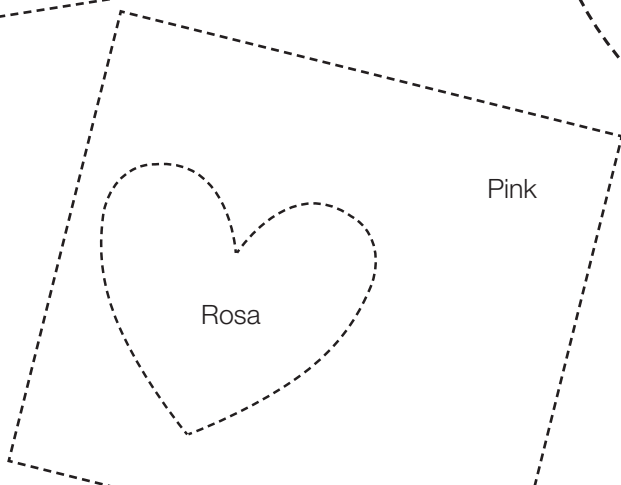
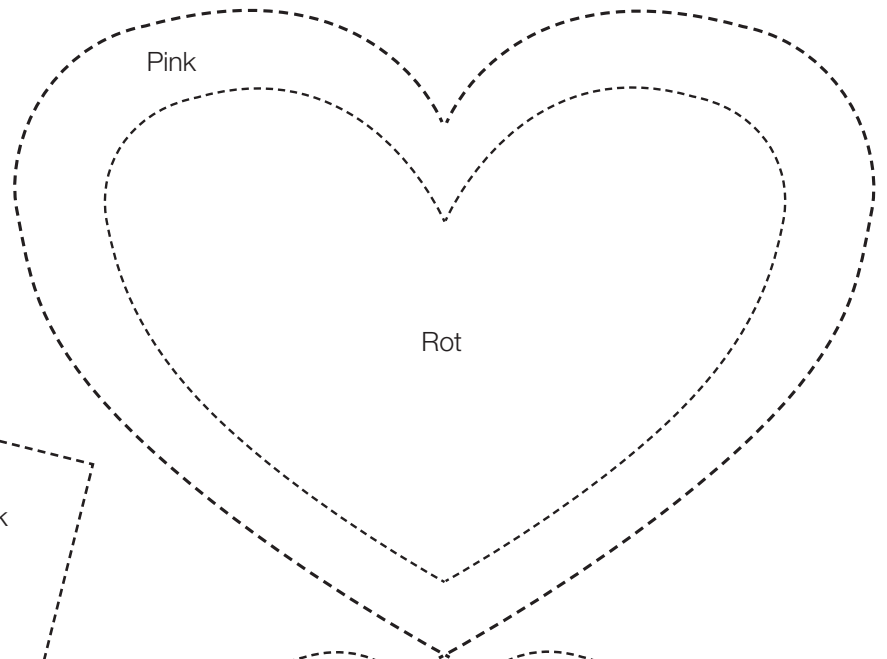
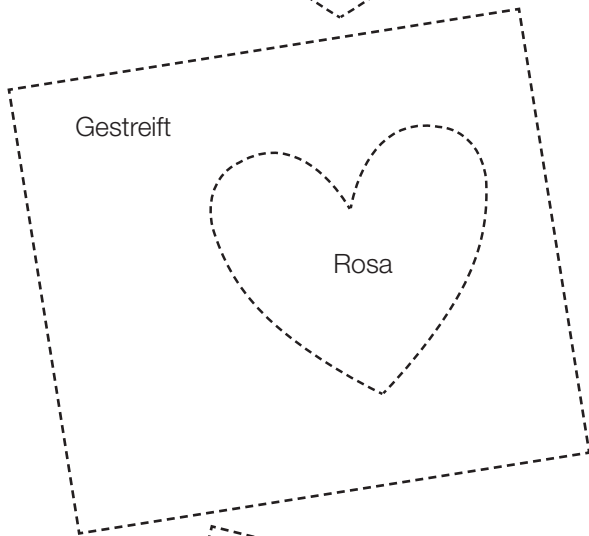
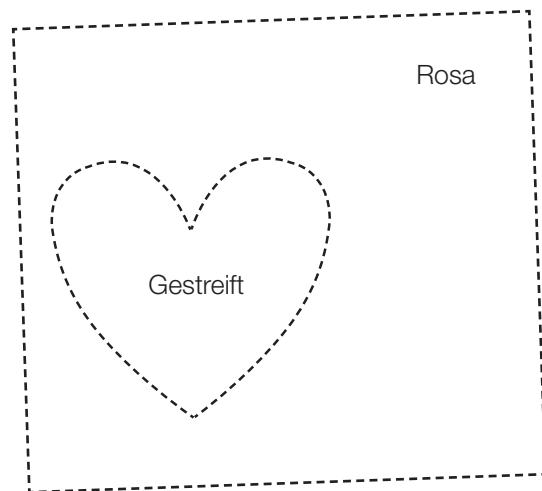
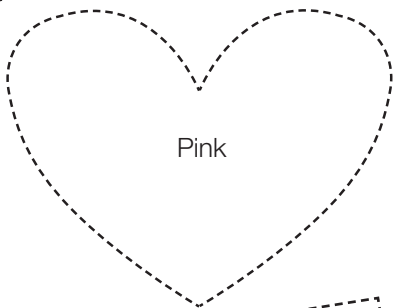
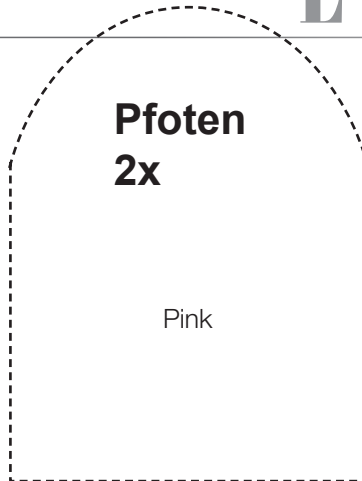
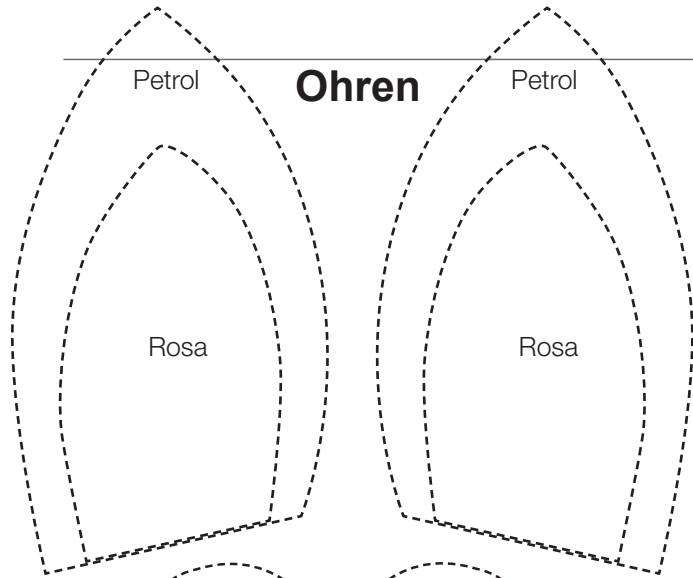
Die Whoopie-Pies im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Die Whoopie-Oberteile nach Wunsch verzieren.

Für die Füllung 250 ml kalte Milch in eine Rührschüssel gießen. Das Tortencremepulver dazugeben und mit dem Handmixer erst auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe 2-3 Minuten aufschlagen. Die so zubereitete Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Einen nicht verzierten Whoopie mit der Creme bespritzen und einen verzierten Whoopie als „Deckel“ aufsetzen.



# Monster Vorlage Flicker & Herzen



Zickzacknaht

A



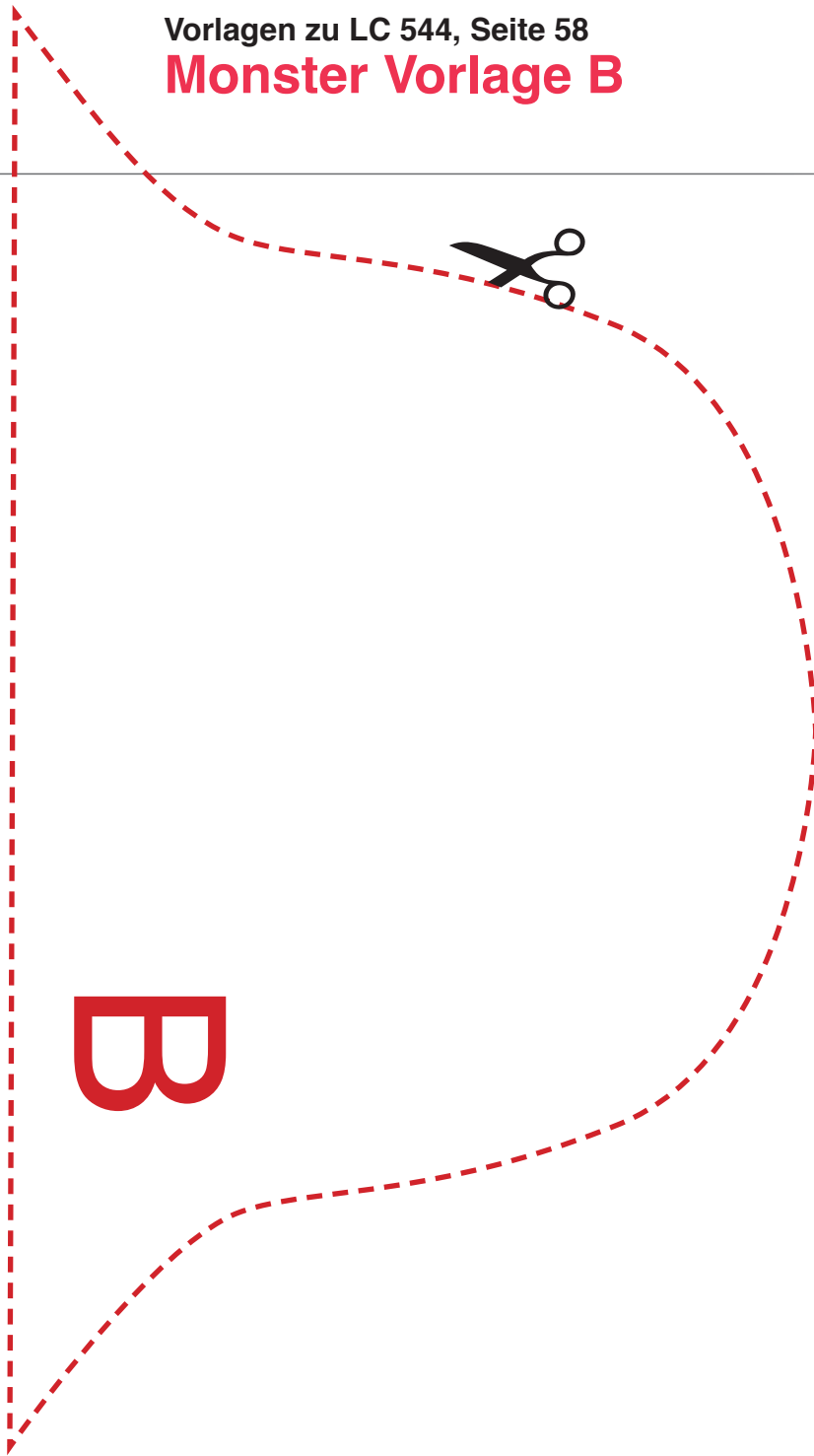


Ansatz  
Arme

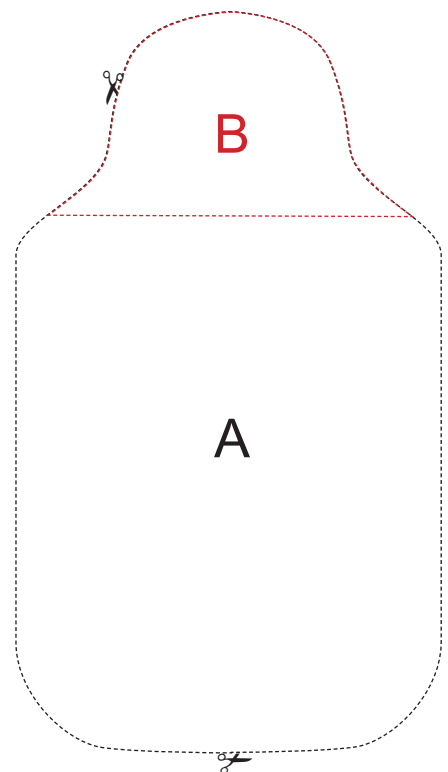
Zickzacknaht

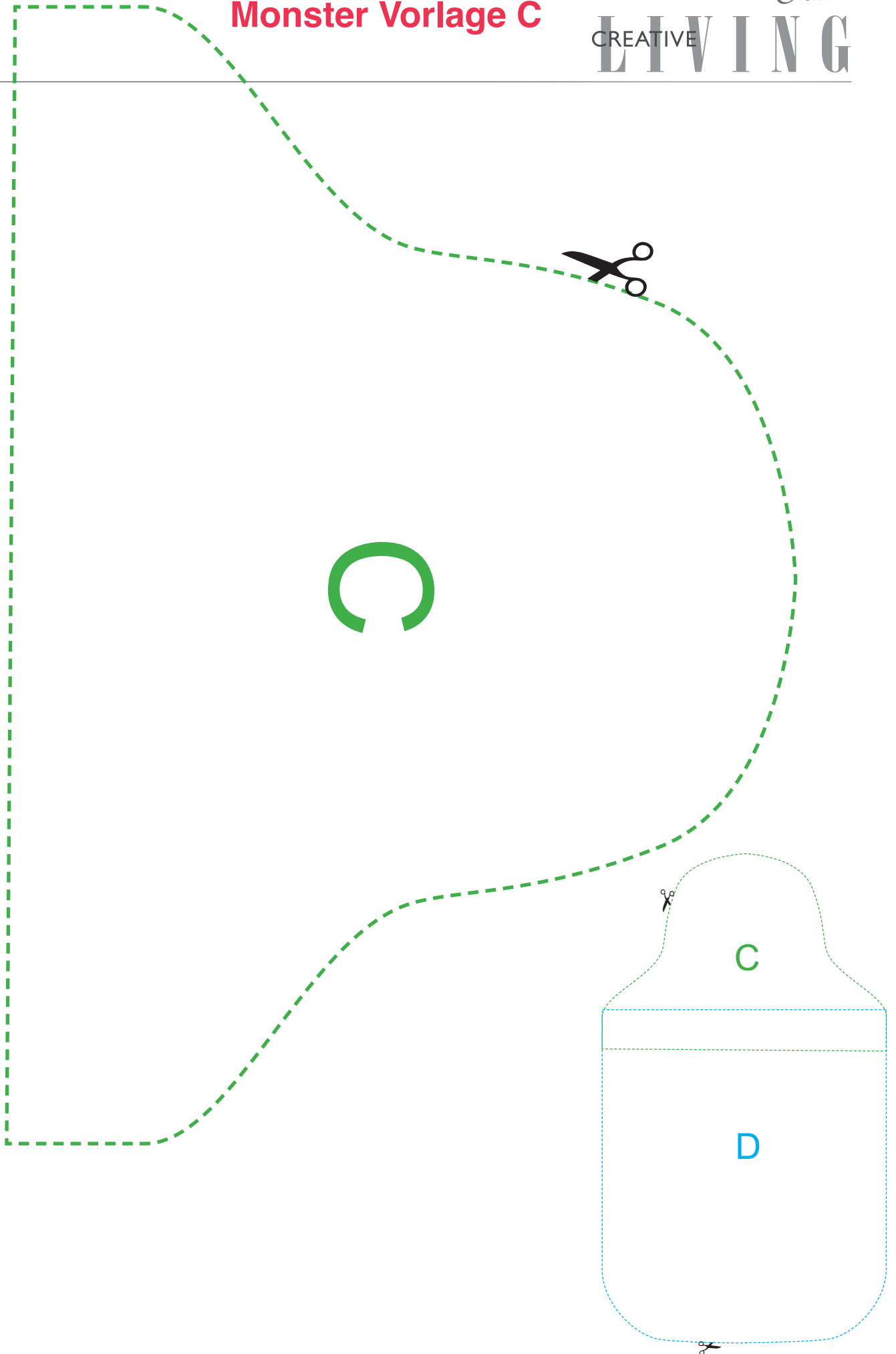
Ansatz  
Arme





**B**





Vorlagen zu LC 544, Seite 58  
**Monster Vorlage D** <sup>1/2</sup>

D





