



Corinne Jausserand | Catherine Nicolas

süß & *trendig*

Whoopies und Mini-Gugelhupfe



Weltbild

Corinne Jausserand | Catherine Nicolas

süß & *trendig*

Whoopies und Mini-Gugelhupfe



Weltbild

Inhalt

WHOOPIES

- 4 > Was ist ein Whoopie?
- 5 > Zubereitung der Whoopies in 3 Schritten
- 6 > Whoopies mit Vanillecreme
- 8 > Whoopies mit Schokolade und Karamell
- 10 > Whoopies mit Spekulatius-Creme
- 12 > Whoopies mit Erdnussbutter und Karamell-Sauce
- 14 > Whoopies mit Nutella
- 14 > Whoopies mit drei Schokoladensorten
- 16 > Whoopies mit Maronicreme
- 18 > Tiramisu-Whoopies
- 20 > Whoopies mit Schokolade und Orangen
- 22 > Whoopies mit Nougat
- 24 > Whoopies nach Cookies-Art
- 26 > Whoopies nach Banoffee-Art
- 28 > Aprikosen-Whoopies mit Sesamkörnern
- 30 > Feen-Whoopies
- 32 > Whoopies mit Heidelbeeren
- 34 > Whoopies mit Pistazien
- 36 > Eis-Whoopies Vanille oder Pekannuss
- 38 > Whoopies mit Erdbeeren und Basilikum
- 40 > Mini-Whoopies mit Lavendel und Litschis
- 42 > Whoopies mit Himbeeren
- 44 > Whoopies mit Marshmallows
- 46 > Zitronen-Whoopies
- 48 > Geburtstagswhoopie
- 50 > Rosen-Whoopies
- 52 > Karotten-Whoopies mit Vanillecreme



MINI-GUGELHUPFE

- 56 > 12 Schritte für perfekte Mini-Gugelhupfe
- 58 > Mini-Gugelhupfe aus Bordeaux
- 60 > Himbeer-Financiers
- 62 > Kourabiedes
- 64 > Konditor-Pudding
- 66 > Zitronen-Käsekuchen
- 68 > Kleine Maroni-Schokolade-Schnitten
- 70 > Verlorene Schokoladenbrioches
- 72 > Kleine Mandel-Gugelhupfe
- 74 > Karotten-Gugelhupfe
- 76 > Mini-Gugelhupfe im Schokoladenmantel
- 78 > Mini-Gugelhupfe mit Birne
- 80 > Mini-Gugelhupfe aus Fruchtgelee
- 82 > Mini-Gugelhupfe mit Tapioka und Mango
- 84 > Mini-Gugelhupfe mit roten Beeren
- 86 > Liebes-Gugelhupfe
- 88 > Knusprige Mini-Gugelhupfe mit Keksen
- 90 > Mini-Gugelhupfe mit Pistazien
- 90 > Verkleidete Mini-Gugelhupfe
- 92 > Mini-Gugelhupfe mit Pflaumen
- 94 > Knackige Mini-Gugelhupfe mit Erdnüssen



Was ist ein Whoopie?

Whoopies sind kleine, runde Doppelkekse und erinnern an Macarons – allerdings sind sie viel saftiger und weicher, mehr Kuchen als Keks. Man kann die beiden Hälften ganz nach Belieben füllen: mit delikaten Cremes oder einer Ganache aus weißer, dunkler oder Milkschokolade. Und um sie noch etwas schicker und leckerer zu machen, erhalten sie einen Zuckerguss oder einen Cremeklecks und einige bunte Zuckerperlen obendrauf.

Sie sind leicht herzustellen und somit auf dem besten Wege, Cupcakes und Macarons den Rang abzulaufen. Auch bei uns immer mehr verbreitet, sind sie vor allem in den Schaufenstern renommierter englischer Konditoreien und Tee-Salons zu sehen und präsentieren sich stolz in den großen Londoner Geschäften wie Harrod's. Die Whoopies sind die Lieblinge der Amerikaner. Von dort kommen diese süßen Leckerbissen übrigens.

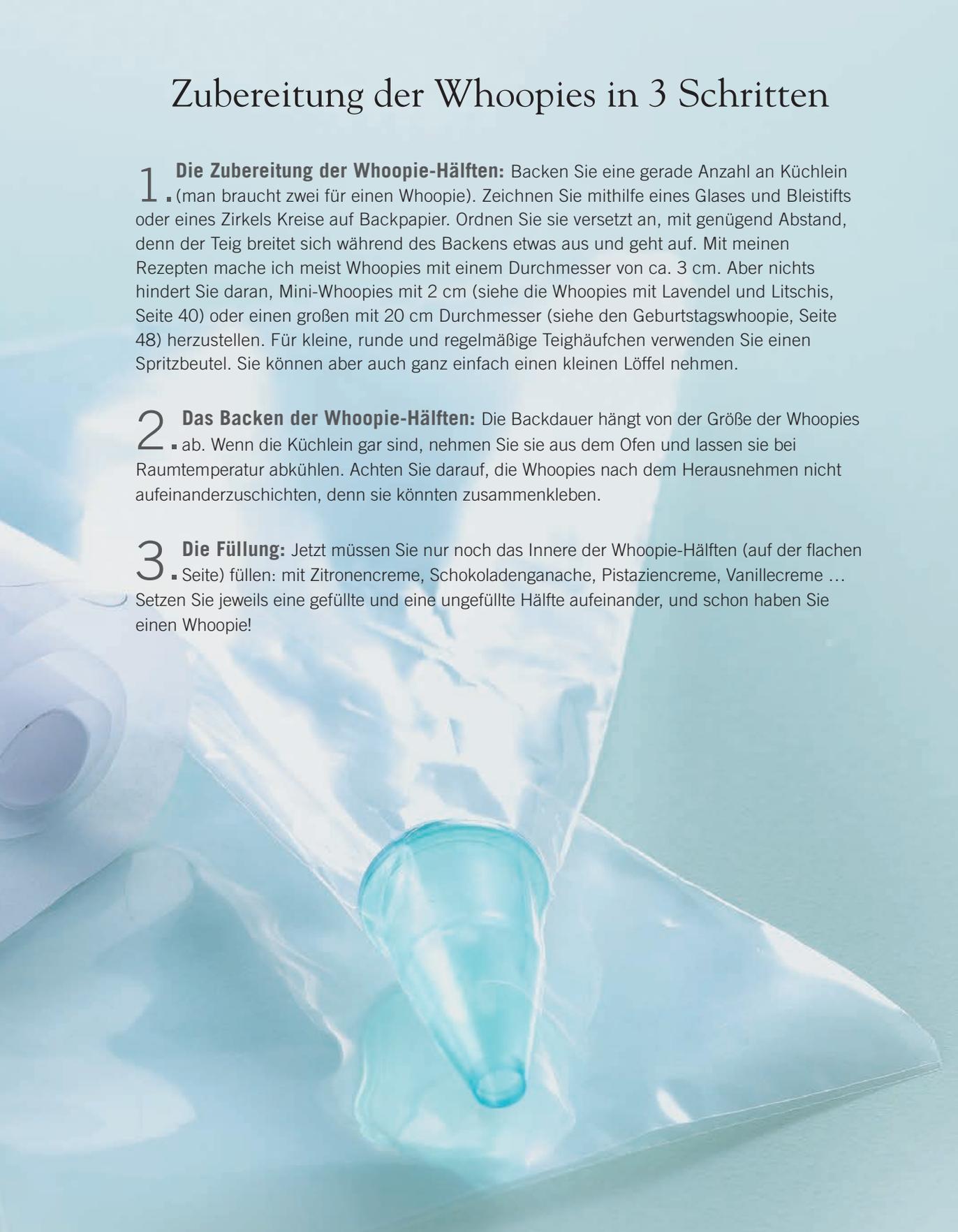
Erfunden haben sollen die kleinen Köstlichkeiten übrigens die Amischen, eine protestantische Glaubensgemeinschaft in den USA: Die Frauen steckten ihren Männern immer eine kleine Süßigkeit in die Proviantdose. Als diese dann die Küchlein entdeckten, riefen sie „Whoopie!“ – in Amerika ein Ausruf der Freude!

Zubereitung der Whoopies in 3 Schritten

1 Die Zubereitung der Whoopie-Hälften: Backen Sie eine gerade Anzahl an Küchlein (man braucht zwei für einen Whoopie). Zeichnen Sie mithilfe eines Glases und Bleistifts oder eines Zirkels Kreise auf Backpapier. Ordnen Sie sie versetzt an, mit genügend Abstand, denn der Teig breitet sich während des Backens etwas aus und geht auf. Mit meinen Rezepten mache ich meist Whoopies mit einem Durchmesser von ca. 3 cm. Aber nichts hindert Sie daran, Mini-Whoopies mit 2 cm (siehe die Whoopies mit Lavendel und Litschis, Seite 40) oder einen großen mit 20 cm Durchmesser (siehe den Geburtstagswhoopie, Seite 48) herzustellen. Für kleine, runde und regelmäßige Teighäufchen verwenden Sie einen Spritzbeutel. Sie können aber auch ganz einfach einen kleinen Löffel nehmen.

2 Das Backen der Whoopie-Hälften: Die Backdauer hängt von der Größe der Whoopies ab. Wenn die Küchlein gar sind, nehmen Sie sie aus dem Ofen und lassen sie bei Raumtemperatur abkühlen. Achten Sie darauf, die Whoopies nach dem Herausnehmen nicht aufeinanderzuschichten, denn sie könnten zusammenkleben.

3 Die Füllung: Jetzt müssen Sie nur noch das Innere der Whoopie-Hälften (auf der flachen Seite) füllen: mit Zitronencreme, Schokoladenganache, Pistaziencreme, Vanillecreme ... Setzen Sie jeweils eine gefüllte und eine ungefüllte Hälfte aufeinander, und schon haben Sie einen Whoopie!



Whoopies mit Vanillecreme

FÜR 20 WHOOPIES MIT
CA. 3 CM DURCHMESSER

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MIN.

BACKZEIT: 8 MIN.

Für den Teig

- > 150 g weiche Butter
- > 150 g Feinkristallzucker
- > 3 Eier
- > 200 g Mehl (Type 405)
- > 1 TL natürliches Vanille-Aroma
- > 1 TL Backpulver
- > 1 TL Natron

Für die Vanillecreme

- > 100 g sehr kalte Sahne
- > 250 g Mascarpone
- > 60 g Puderzucker
+ 20 g zum Dekorieren
- > 1 EL natürliches Vanille-Aroma

Zubereitung der Whoopie-Hälften: Den Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 6) vorheizen. Weiche Butter und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Eier nach und nach gut unterrühren. Mehl darübersieben, Vanille-Aroma, Backpulver und Natron zufügen. Mit dem Handmixer bei mittlerer Geschwindigkeit 1 bis 2 Minuten rühren. Der Teig soll glatt und geschmeidig werden. Den Teig regelmäßig in kleinen Häufchen auf dem Backblech verteilen (siehe Tipps auf Seite 4). 8 Minuten backen. Wenn die Küchlein gar sind, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Zubereitung der Vanillecreme: Die sehr kalte Sahne mit einem Handmixer steif schlagen. In einer Schüssel Mascarpone, Puderzucker und Vanille-Aroma vermengen. Schlagsahne hinzufügen und zu einer glatten, cremigen Masse verrühren.

Mit einem kleinen Löffel oder einem Spritzbeutel die Vanillecreme bei der Hälfte der Küchlein auf der flachen Seite verteilen, dann mit den restlichen Küchlein zusammensetzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.







Lassen Sie sich vom Geschmack der Schokolade mit Karamell verführen. Man findet sie in Geschäften für Backutensilien, Sie können sie aber auch selbst herstellen. Vermengen Sie 100 g Karamell mit gesalzener Butter (Rezept unten) mit 150 g geschmolzener, dunkler Kuvertüre.

Whoopies mit Schokolade und Karamell

FÜR 15 WHOOPIES MIT
CA. 3 CM DURCHMESSER

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MIN.

BACKZEIT: 10 MIN.

Für den Teig

- > 60 g dunkle Kuvertüre
(mindestens 54 % Kakaoanteil)
- > 80 g weiche Butter
- > 100 g Feinkristallzucker
- > 2 Eier
- > 150 g Mehl (Type 405)
- > 1 TL Backpulver
- > 15 g ungezuckertes Kakaopulver

Für die Ganache aus Karamellschokolade

- > 200 g Karamell-Kuvertüre
- > 150 g Sahne

Für den Karamellzuckerguss mit salziger Butter

- > 100 g Feinkristallzucker
- > 250 g Sahne
- > 45 g gesalzene Butter

Zubereitung der Whoopie-Hälften: Den Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 6) vorheizen. Schokolade und Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen. In einer Schüssel Zucker und Eier schaumig schlagen, dann die geschmolzene Schokolade mit der Butter zufügen; gut verrühren. Mehl, Backpulver und Kakao untermengen. Den Teig regelmäßig in kleinen Häufchen auf dem Backblech verteilen (siehe Tipps auf Seite 4). 10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Zubereitung der Ganache aus Karamellschokolade: Die Karamellschokolade hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Sahne erhitzen und über die Schokolade gießen. Gut verrühren und einige Minuten kühl stellen. Bei der Hälfte der Küchlein die Ganache auf der flachen Seite verteilen und mit den restlichen Küchlein zusammensetzen.

Zubereitung des Karamellzuckergusses mit gesalzener Butter:

Zucker gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilen und ohne Umrühren bei mittlerer Hitze zu hellem Karamell schmelzen. Vom Herd nehmen und nach und nach die Sahne zugießen. Erneut 1 bis 2 Minuten unter ständigem Rühren erwärmen. Vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. Abkühlen lassen und die Whoopies damit überziehen.





Wo findet man Spekulatius-Creme? In der Delikatessabteilung, nicht weit von Brotaufstrichen und Erdnussbutter!

Whoopies mit Spekulatius-Creme

FÜR 20 WHOOPIES MIT
CA. 3 CM DURCHMESSER

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MIN.

BACKZEIT: 8 MIN.

Für den Teig

- > 100 g weiche Butter
- > 150 g Feinkristallzucker
- > 3 Eier
- > 200 g Mehl (Type 405)
- > 2 TL gemahlener Zimt
- > 1 TL Backpulver
- > ½ TL Natron
- > 60 g Spekulatius

Für die Spekulatius-Creme

- > 200 g Spekulatius-Creme
+ 150 g für das Topping
- > 200 g Mascarpone

Zubereitung der Whoopie-Hälften: Den Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 6) vorheizen. Weiche Butter und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Eier nach und nach gut unterrühren. Mehl darübersieben, Zimt, Backpulver und Natron zufügen. Mit dem Handmixer bei mittlerer Geschwindigkeit 1 bis 2 Minuten rühren. Der Teig soll glatt und geschmeidig werden. Die Spekulatius zerkrümeln und in die Masse einrühren. Den Teig regelmäßig in kleinen Häufchen auf dem Backblech verteilen (siehe Tipps auf Seite 4). 8 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Zubereitung der Spekulatius-Creme: Spekulatius-Creme und Mascarpone in einer Schüssel zu einer glatten Creme verrühren. Mit einem kleinen Löffel die Creme bei der Hälfte der Küchlein auf der flachen Seite verteilen, dann mit den restlichen Küchlein zusammensetzen.

Die Oberseite der Whoopies mit der Spekulatius-Creme verzieren (durch einige Sekunden in der Mikrowelle wird die Creme flüssig). Mit Spekulatiuskrümeln bestreuen.

Idee: Verzieren Sie ihre Whoopies mit bunten Zuckerperlen.



Whoopies mit Erdnussbutter und Karamell-Sauce

FÜR 20 WHOOPIES MIT
CA. 3 CM DURCHMESSER

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MIN.

BACKZEIT: 8 MIN.

KÜHLZEIT: 30 MIN.

Für den Teig

- > 150 g weiche Butter
- > 150 g Feinkristallzucker
- > 3 Eier
- > 200 g Mehl (Type 405)
- > 1 TL natürliches Vanille-Aroma
- > 1 TL Backpulver
- > 1 TL Natron

Für die Erdnussbuttercreme

- > 220 g weiche Butter
- > 150 g Feinkristallzucker
- > 220 g Erdnussbutter

Für die Karamell-Sauce

- > 150 g Sahne
- > 100 g Karamellbonbons

Zubereitung der Whoopie-Hälften: Den Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 6) vorheizen. Weiche Butter und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Eier nach und nach gut unterrühren. Mehl darübersieben und Vanille-Aroma, Backpulver und Natron zufügen. Mit dem Handmixer bei mittlerer Geschwindigkeit 1 bis 2 Minuten rühren. Der Teig soll glatt und geschmeidig werden. Den Teig regelmäßig in kleinen Häufchen auf dem Backblech verteilen (siehe Tipps auf Seite 4). 8 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Zubereitung der Erdnussbuttercreme: Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer schaumig schlagen. Erdnussbutter zugeben und 1 Minute rühren, bis eine leichte, luftige Creme entsteht. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Währenddessen die Karamell-Sauce zubereiten. Sahne in einem Topf bei niedriger Hitze erwärmen und die Karamellbonbons zufügen. Mit einem Schneebesen so lange rühren, bis die Bonbons geschmolzen sind. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Mit einem Spritzbeutel die Erdnussbuttercreme bei der Hälfte der Küchlein auf der flachen Seite verteilen, dann mit den restlichen Küchlein zusammensetzen. Ein wenig Creme als Topping auftragen und mit lauwarmer Karamell-Sauce beträufeln. Sofort servieren.





Whoopies mit Nutella

FÜR 15 WHOOPIES MIT
CA. 3 CM DURCHMESSER

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN.

BACKZEIT: 10 MIN.

Für den Teig

- > 100 g weiche Butter
- > 150 g Feinkristallzucker
- > 2 Eier
- > 175 g Mehl (Type 405)
- > 1 TL Backpulver
- > ½ TL Natron
- > 30 g ungezuckertes Kakaopulver

Für die Füllung

- > 250 g Nutella

Zubereitung der Whoopie-Hälften. Den Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 6) vorheizen. Weiche Butter und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Eier nach und nach gut unterrühren. Mehl darübersieben, Backpulver, Natron und Kakao zufügen. Mit dem Handmixer bei mittlerer Geschwindigkeit 2 Minuten rühren. Der Teig soll glatt und geschmeidig werden. Den Teig regelmäßig in kleinen Häufchen auf dem Backblech verteilen (siehe Tipps auf Seite 4). 10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Bei der Hälfte der Küchlein Nutella auf der flachen Seite der Küchlein verteilen, dann mit den restlichen Küchlein zusammensetzen. Whoopies mit etwas Nutella überziehen, eventuell mit Erdnussplittern verzieren.

Whoopies mit drei Schokoladensorten

FÜR 15 WHOOPIES MIT
CA. 3 CM DURCHMESSER

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MIN.

BACKZEIT: 10 MIN.

Für den Teig

- > 60 g dunkle Kuvertüre (mindestens 54 % Kakaoanteil)
- > 80 g weiche Butter
- > 100 g Feinkristallzucker
- > 2 Eier
- > 150 g Mehl (Type 405)
- > 1 TL Backpulver
- > 15 g ungezuckertes Kakaopulver

Für die Ganache

- > 200 g weiße Kuvertüre
- > 150 g Sahne

Für den Guss

- > 75 g Vollmilch-Kuvertüre
- > 30 g Sahne

Zubereitung der Whoopie-Hälften: Den Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 6) vorheizen. In einem Topf die Schokolade und die Butter bei niedriger Hitze schmelzen. In einer Schüssel Zucker und Eier schaumig schlagen, die geschmolzene Schokolade mit der Butter darübergießen und gut vermengen. Mehl, Backpulver und Kakao unterrühren. Den Teig regelmäßig in kleinen Häufchen auf dem Backblech verteilen (siehe Tipps auf Seite 4). 10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Zubereitung der Ganache: Schokolade hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Die Sahne erhitzen und darübergießen. Umrühren, bis die Masse glatt und glänzend ist. Einige Minuten kühl stellen, danach die Ganache bei der Hälfte der Küchlein auf der flachen Seite verteilen, dann mit den restlichen Küchlein zusammensetzen.

Zubereitung des Gusses: Die Schokolade klein hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Die Sahne erhitzen und darübergießen. Umrühren, bis die Masse glatt und glänzend ist. Abkühlen lassen und die Whoopies damit überziehen.





Liebhaber von Maronicreme werden bei diesen hübschen Whoopies ihre Erfüllung finden!

Whoopies mit Maronicreme

FÜR 20 WHOOPIES MIT
CA. 3 CM DURCHMESSER

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.

BACKZEIT: 8 MIN

Für den Teig

- > 120 g weiche Butter
- > 120 g Feinkristallzucker
- > 3 Eier
- > 250 g Mehl (Type 405)
- > 1 TL natürliches Vanille-Aroma
- > 1 TL Backpulver
- > ½ TL Natron

Für die Maronicreme

- > 250 g Mascarpone
- > 250 g Maronipüree
- > 1 TL natürliches Vanille-Aroma

Zubereitung der Whoopie-Hälften: Den Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 6) vorheizen. Weiche Butter und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Eier nach und nach gut unterrühren. Mehl darübersieben, Vanille-Aroma, Backpulver und Natron zufügen. Mit dem Handmixer bei mittlerer Geschwindigkeit 1 bis 2 Minuten rühren. Der Teig soll glatt und geschmeidig werden. Den Teig regelmäßig in kleinen Häufchen auf dem Backblech verteilen (siehe Tipps auf Seite 4). 8 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Zubereitung der Maronicreme: Mascarpone, Maronipüree und Vanille-Aroma mit dem Handmixer zu einer seidigen, luftigen Creme aufschlagen.

Bei der Hälfte der Küchlein mit einem kleinen Löffel oder einem Teigschaber die Maronicreme auf der flachen Seite verteilen, dann mit den restlichen Küchlein zusammensetzen. Whoopies mit dem Rest der Maronicreme garnieren.

Idee: Verzieren Sie die Whoopies mit ein wenig geschmolzener Schokolade oder einigen bunten Zuckerperlen.

