



## *Christmas-Lime-Whoopies*

### Zutaten für etwa 10 Whoopies:

#### *Für den Teig:*

250 g Mehl  
150 g Butter (Raumtemperatur)  
120 g Rohrohrzucker  
2 Eier  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 ml Milch  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz

#### *Für die Füllung:*

200 g Frischkäse  
200 g Butter (Raumtemperatur)  
200 g Puderzucker (gesiebt)  
25 ml Limettenlikör  
Saft und Abrieb einer Bio-Limette  
½ TL Zimt

*Zusätzlich: 1 Prise Zimt und etwa  
50 g Puderzucker zum Bestäuben*

### Zubereitung:

1. Stellt Euch ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech bereit und heizt den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Anschließend rührt Ihr Rohr- und Vanillezucker zusammen mit der Butter in einer großen Schüssel schaumig.
3. Rührt nun die Eier nacheinander unter und gebt eine Prise Salz dazu.
4. Siebt das Mehl und das Backpulver in Eure Schüssel. So habt Ihr später keine Klümpchen im Teig.
5. Anschließend fügt Ihr unter Rühren nach und nach die Milch hinzu.
6. Sobald eine homogene Masse entstanden ist, könnt Ihr den Teig nun mit einem Esslöffel oder

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*



einem Eisportionierer mit sehr großem Abstand zueinander auf dem Backblech verteilen. Ich backe zur Probe immer zwei Portionen auf einem Blech, sodass ich erkennen kann, wie groß der Abstand ungefähr sein muss, da der Teig beim Backen etwas auseinanderläuft.

7. Ab damit in den Ofen für etwa 7 bis 10 Minuten.
8. Lasst die fertig gebackenen Whoopie-Hälften gut auskühlen. Erst dann macht Ihr mit der Füllung weiter.
9. Für die Füllung rührt Ihr zuerst den Puderzucker mit der Butter in einer Schüssel schaumig und gebt dann die restliche Zutaten hinzu. Rührt so lange bis eine cremige Masse entstanden ist. Füllt diese dann in eine Spritztüle und verteilt sie gleichmäßig auf der Hälfte der Whoopies, sodass Ihr für jede Hälfte, die mit der Creme bedeckt ist, auch einen Deckel ohne Creme habt.
10. Beim Auftragen der Creme solltet Ihr beachten, in der Mitte des Teigs zu beginnen und am äußeren Rand etwas Abstand zu lassen, sodass Eure Füllung nicht herauslaufen kann.
11. Stellt die Whoopies für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank und bestäubt sie kurz vor dem Servieren mit Zucker und Zimt.