

Pastinaken-Whoopies



Sei amol a'miasig!



Zutaten

FÜR 24 WHOOPIES

für die weichen Kekse:

- 200 g Pastinaken
- 80 g Zucker
- 100 g geriebene Haselnüsse
- 100 g Weizenmehl glatt
- 80 g Weizenvollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 60 g Butter, zimmerwarm

• 100 ml Milch

• 1 Ei, verquirlt

für die Creme:

- 60 g Staubzucker
- 1 Packerl Vanillezucker
- 50 g Butter, zimmerwarm
- 200 g Frischkäse natur, Doppelrahmstufe

Zubereitung

- 1 Pastinaken waschen, schälen, mit einer Vierkantreibe fein reiben und in eine große Rührschüssel geben.
- 2 Trockene Zutaten zu den Pastinaken geben, kurz durchmischen und dann die restlichen Zutaten zugeben. Mit einem Kochlöffel gut durchrühren bis ein sehr zäher Teig entstanden ist.
- 3 2 Backbleche mit Backpapier auslegen und das Rohr auf 170°C Heißluft einschalten.
- 4 Nun mit einem Teelöffel (ab und zu in Wasser ein-tauchen) kleine Häufchen auf das Backpapier setzen und zu Keksen mit ca. 4 mm Höhe glattstreichen. Kekse in das Rohr geben und ca. 15 Minuten backen (Ränder/Boden sind leicht braun). Am Blech auskühlen lassen.
- 5 Für die Frischkäsecreme Butter und Zucker mit einem Mixer sehr cremig rühren (ca. 3 Minuten) und dann den Frischkäse nur ganz kurz untermengen.
- 6 Kekse mit Creme füllen und genießen.