

## Mini-Monster-Whoopie-Pies

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für ca. 15 Stück

#### Für den Teig

490 g Mehl  
80 g Kakaopulver  
2 1/2 Esslöffel Natron  
1 Esslöffel Salz  
240 g Butter  
360 g brauner Zucker  
2 Eier  
2 Teelöffel Vanille-Extrakt  
2 Esslöffel Kaffee  
480 ml Kakao

#### Für die Füllung

240 g Butter  
420 g Puderzucker  
180 ml Milch  
orange Lebensmittelfarbe  
Orangen-Aroma  
1 Orange

#### Für die Augen

ca. 35 Mini-Marshmallows  
100 g Kuvertüre

Die Kombination aus süßem Schokoladenteig und frischer

Orangen-Butter-Creme macht die Mini-Monster zum echten Leckerbissen auf jeder Halloween-Party - nicht nur ein tolles Rezept für Kinder, sondern auch für große Süßmäuler.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

- 2 -

Mehl, Kakaopulver, Natron und Salz in einer Schüssel vermischen.

- 3 -

Mit einem Handrührgerät in einer zweiten großen Schüssel Butter und Zucker vermengen. Eier, Kaffee und Vanille-Extrakt dazugeben und verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

- 4 -

Abwechselnd Mehl-Mixtur und Kakao in die große Schüssel geben und mit der Buttermasse verrühren.

- 5 -

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Jeweils einen Esslöffel der Mixtur auf das Backblech geben. 2 cm Platz zwischen den kleinen Teigbergen lassen. Für 10 Minuten in den Backofen geben. Sollten sie dann noch nicht fest genug sein, für weitere 3-5 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

- 6 -

Butter und Puderzucker mit einem Handmixer in einer Schüssel verrühren. Milch dazugeben und solange vermengen, bis die Masse cremig wird. Orangenaroma

## Mini-Monster-Whoopie-Pies

oder frischen Orangenabrieb unterheben. Falls erwünscht, Lebensmittelfarbe dazugeben und mit der Masse verrühren.

- 7 -

Die Orangen-Creme in einen Spritzbeutel füllen. Die ausgekühlten Kekse vorsichtig vom Backpapier lösen. Auf die Unterseite der Kekse ( ca. 15 Stück) jeweils mittig einen walnussgroßen Klecks Butter-Creme geben und mit einem anderen Keks bedecken.

- 8 -

Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen. Mit einer Pipette oder einem Zahnstocher jeweils einen kleinen Punkt auf die Mini-Marshmallows setzen (sodass sie anschließend wie kleine Augen aussehen). Auf die Rückseite der Marshmallow-Augen einen kleinen Klecks Orangen-Creme geben und damit auf den Whoopie Pies fixieren. Alternativ können Sie auch vorgefertigte, zum Verzehr geeignete Dekoraugen verwenden.