Nah&Frisch

weltvonhaas.at | Professional

Crème brûlèe Whoopies

Kuchen & Gebäck | Gartenparty | Geburtstag | Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein bis zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die weiche Butter mit Zucker und Vanillinzucker in einer Rührschüssel ca. 2–3 Minuten cremig verrühren. Das Ei unterrühren. Vanillepuddingpulver, Mehl, Backpulver und Salz vermischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Tupfen mit 5 cm Ø auf das Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 8–12 Minuten hell backen und abkühlen lassen.

Für die Füllung den Vanillepudding mit Milch, Vanillezucker und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten, durch ein Sieb streichen und direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die weiche Butter ca. 5 Minuten weiß-cremig verrühren und den Pudding löffelweise unterrühren. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Den Zucker in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Dabei die Pfanne immer etwas schwenken und nicht rühren. Sobald der Zucker braun ist, die Pfanne vom Herd ziehen und immer einen Deckel vorsichtig hineintunken und vollständig auskühlen lassen.

Immer einen Boden und Deckel mit der Füllung zusammenkleben.

Am besten in einer Keksdose im Kühlschrank aufbewahren. Dort halten sie sich ca. 1 Woche lang.

ZUTATEN

- Zutaten für ca. 20-25 Stück
- Für den Teig:
- 100 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 1 Ei
- 1 Pkg. Haas Vanillepuddingpulver
- 180 g Mehl
- 1 TL Haas Backpulver
- 1 Prise Salz
- 90 g Milch
- Zum Wälzen:
- 1 Pkg. Haas Vanillepudding
- 400 g Milch
- 3 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 50 g Zucker
- 250 g weiche Butter
- 150 g Zucker zum Karamellisieren