

---

## Whoopie-Pies mit Birnen und Amaretto-Kaffee-Ganache

---

für 18-20 Stück

für den Teig:

60g Butter  
110g weißer Zucker  
110g brauner Zucker  
1 Ei  
235ml Milch  
1 TL Vanilleextrakt  
200g Mehl  
80g Kakao

für die Füllung:

100g Sahne  
100g Zartbitterschokolade  
1 TL Amaretto  
1 TL Instant-Espressopulver  
ca. 50g Birnenkonfitüre



---

Den Backofen auf 190°C Ober-Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Butter und die beiden Zuckersorten zusammen in eine große Rührschüssel abwägen und mit dem Mixer gut vermischen. Dann das Ei hinzu geben und weiter rühren, bis eine schön cremige Masse entstanden ist.

Nun alle weiteren Zutaten in die Schüssel geben und rühren, bis der Teig homogen und von zäher Konsistenz ist. Mit zwei Teelöffeln insgesamt 40 kleine Häufchen auf die Bleche setzen, ungefähr ein gehäufter Teelöffel pro Häufchen. Die Bleche nacheinander ca. 10-12 Minuten in den Ofen schieben und dann auf einem Gitter auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben. Das muss wirklich nicht ordentlich werden, wir wollen einfach nur etwas kleinere Stücke. Die Sahne in einen Topf geben und unter regelmäßigem Rühren aufkochen lassen. Dann über die Schokolade gießen und beides verrühren. Zwischendurch der Schokolade kurz die Chance zum schmelzen geben, Amaretto und Espresso hinzufügen und immer wieder rühren, bis die Schokolade vollständig gelöst ist. Ab in den Kühlschrank, sodass die Ganache ein bisschen fester werden kann.

Die abgekühlten Kekse vom Backpapier lösen und umdrehen. Am besten schon jetzt Paare zusammen stellen, damit alle gut zusammen passen.

Zuletzt noch die nackigen Kekshälften auf die verzierten drauf setzen und ein wenig andrücken, sodass die Füllung bis an die Ränder hervor quillt. Noch ein wenig Zeit zum fest werden geben und genießen.

---