

## Fußball-Kekse



### Zutaten für den Teig

175g weiche Butter oder Margarine  
150g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
280g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz  
100ml Milch

### Zutaten für die Creme Füllung

200g Frischkäse  
200ml Schlagsahne  
100g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
30g Kakao  
15g Gelatine nach Bedarf und Festigkeit

### Und so geht's

Zuerst heizt ihr euren Ofen auf 190°C und bereitet zwei bis drei Backbleche mit Backpapier vor.

Verquirlt eure Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker zu einer hellen cremigen Masse.

Nun gebt ihr die Eier dazu. Anschließend mischt ihr euer Mehl, Backpulver und Salz und gebt dieses im Wechsel mit der Milch zur Masse. Alles gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Nun gebt ihr mit Hilfe eines Spritzbeutels oder mit 2 Esslöffeln kleine Hauben auf euer Blech. Achtung nicht zu dicht aneinander setzen sonst backen sie zusammen!

Ihr solltet zum Schluss ca. 30 Hauben auf eurem Blech haben.

Diese backt ihr nun auf mittlerer Schiene je 10 Minuten und lasst sie anschließend vollständig auskühlen. Eure Küchlein sollen nicht zu sehr braun werden sonst werden sie trocken!



In der Zwischenzeit geht's an die Füllung.

Zuerst mischt ihr euren Frischkäse mit dem Puderzucker zu einer cremigen Masse. Gebt nun den Kakao dazu und mischt diesen zur Creme. Schlagen eure Schlagsahne auf und hebt diese unter die Kakaomasse. Wenn eure Creme zu weich ist, gebt noch 15g Gelatine dazu. Anschließend gebt ihr die Creme für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Nach dem Kühlen könnt ihr die Creme mit einem Spritzbeutel auf die eine Seite der Whoopies spritzen.



Anschließend setzt ihr eine zweite Hälfte als Deckel darauf.

Legt eure Vorlage auf den Whoopie und siebt etwas Kakao darauf.



Wenn ihr die Vorlage langsam abnehmt entsteht ein Fußballmuster.

