

LIFESTYLE

## Tover whoopies uit je oven

dinsdag 15 november 2011, 09u00 edm

★ AANRADEN 6



Shutterstock 1 van 2

Vorsprung durch Technik



### De nieuwe Audi Q3.

Kom alles te weten over de Audi Q3 met de Audi Q3 nieuwsbrief.

Titel\*:  De heer  Mevrouw

Naam\* :

Voornaam\* :

E-mail\* :

 Ik wens de actualiteit van Audi te ontvangen via e-mail.

\* verplicht veld

**Verstuur >>**

#### LEES OOK

- 15/11/11 [Hemelse karamel](#)
- 15/11/11 [Cranberrywhoopie met witte chocoladeganache](#)
- 15/11/11 [Walnootwhoopie met koffie](#)

ontstaan in keuken van de Amish in Pennsylvania, volgens anderen is het recept afkomstig uit Maine. De twee staten hadden in maart zelfs een dispuut over wie van de twee de whoopie als officieel dessert van de staat mocht aanwijzen. Wat wel zeker is, is dat whoopies, ook wel whoopie pies genoemd, al meer dan honderd jaar worden gemaakt. De benaming komt dan weer van de reactie die het gebak bij kinderen ontlokt.

Whoopies zijn eenvoudig te maken en je kunt er eindeloos mee variëren. In het kookboek *Juliette's Whoopies* vind je veertig heerlijke recepten, van een tiramisu-whoopie tot een chocolade-perenwhoopie en een gemberwhoopie met speculaasvulling. Wij kozen drie recepten uit het boek, probeer ze uit en je wordt zeker ook fan!

Heb je genoeg *appeltaarten* gebakken en kunnen ook *de geheime recepten van bakker Bloch* je niet in de keuken krijgen? Wie zin heeft in iets zoets, waagt zich deze winter aan het bakken van whoopies: twee koekjes die met een vulling ertussenin op elkaar gedrukt worden.

Vergeet cupcakes of muffins, het gebak du jour zijn de whoopies. Kleine ronde koekjes met een vulling - harder dan een cakeje, zachter dan een koekje. Sinds 2009 hebben ze langzaam de Verenigde Staten veroverd en dit jaar worden ze ook meer en meer uit de Vlaamse ovens getoverd.

Over de oorsprong van deze lekkernij circuleert nog wat onduidelijkheid. Volgens sommigen zijn de whoopies

