Haselnussschnitten

Das Rezept für die Haselnussschnitten ist perfekt, wenn zwischendurch der kleine Hunger kommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,6 h



Zutaten

2 Stk.	Waffelblätter (fertige, im Supermarkt erhältlich)
100 g	Vollmilchkuvertüre
200 g	Nuss-Nougatmasse (schnittfest)
100 g	Nuss-Nougatcreme
50 g	Haselnüsse (gehackt)

Zubereitung

1. Für die Haselnussschnitten die Vollmilchkuvertüre zusammen mit der Nouss-Nougatmasse über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen, bis alles aufgelöst ist. Dann die Nuss-Nougatcreme unterrühren.

2. Jetzt die gehackten Haselnüsse unterrühren und die Masse so lange ruhen lassen, bis sie eine streichfeste Konsistenz erreicht hat. Das kann bei Zimmertemperatur zwischen 2-3 Stunden dauern.

3. Nun die Waffelblätter in ca. 6x6cm große Quadrate schneiden.

4. Dann ein Quadrat mit der Haselnuss-Creme bestreichen, ein zweites Quadrat als Deckel drauflegen und leicht andrücken. Jetzt die Haselnussschnitten noch etwas trocknen lassen bis sie zum Verzehr geeignet sind. Die Masse ergibt ca. 12- 15 Stück.

Tipp

Die Haselnussschnitten am besten bei Zimmertemperatur in einer Box aufbewahren.