

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 Nougatmasse über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen, bis alles aufgelöst ist. Dann die 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.