# 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.