

# Knabberschnitten

ca. 48 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Füllung:

- 3 Eier (Größe M)
- 150 g gesiebter Staubzucker
- ½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
- 150 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)
- 150 g zerlassenes Kokosfett
- 150 g geröstete, grob gehackte Haselnüsse
- 150 g zerbrochene Butterkekse

### Zum Füllen:

- 4 rechteckige Waffelblätter

## 1 Füllung:

Für die Füllung Eier mit Staubzucker und Aroma im heißen Wasserbad aufschlagen, vom Herd nehmen und cremig kalt schlagen. Kuvertüre und Kokosfett verrühren und unter die Ei-Masse rühren. Nüsse und Kekse dazugeben und gut einrühren.

## 2 Zum Füllen:

Die Hälfte der Füllung gleichmäßig auf ein Waffelblatt streichen, mit einem Waffelblatt abdecken und mit einem Brett beschweren. Diesen Vorgang noch 1-mal wiederholen und das Ganze ca. 5 Std. kalt stellen.

## 3 Die Knabberschnitten in 4 x 2 cm große Schnitten schneiden und bis zum Verzehr kalt stellen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für Kinder die Knabberschnitten ohne Aroma Rum zubereiten.