

# Schokostollen

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Konfektmasse:

¼ l flüssiges Schlagobers  
150 g klein geschnittene Vollmilchschokolade  
100 g klein geschnittene Kochschokolade  
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum  
200 g geröstete, gemahlene Haselnüsse  
130 g ungezuckerte, klein geschnittene Waffelblätter

### Zum Bestreichen:

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao

### Zum Verzieren:

erweichte weiße Schokolade

## 1 Konfektmasse:

Für die Masse Schlagobers zum Kochen bringen. Schokoladen und Aroma dazugeben und so lange unter Rühren erhitzen, bis die Schokoladen vollständig aufgelöst sind. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen.

- 2 Das Ganze in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Nüsse und Waffelblätter unter die Creme rühren. Die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Stollenform füllen und glatt streichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht kalt stellen.

Den Stollen aus der Form stürzen und mit Glasur bestreichen. Die Schokolade in ein Spritztütchen füllen und den Stollen damit verzieren.