

## Rezept

# Haselnusstafeln

Ein Rezept von Haselnusstafeln, am 01.10.2023

## Zutaten

### Waffelteig

45 g Butter

1 Eiweiß (M)

90 g Dinkelmehl (Type 630)

50 g Kokosblütenzucker

¼ TL gemahlene Vanille

### Füllung

100 g Haselnussmus

10 g Kakaopulver

Salz

25 g Datteln (entsteint)

5 g Kokosöl

40 g gehackte Haselnusskerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal, 17 g F, 4 g EW, 18 g KH

## Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf schmelzen, dann mit dem Zucker, Eiweiß und der Vanille in eine Schüssel geben und glatt verrühren. Das Mehl im Wechsel mit 60 ml Wasser untermischen. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 6 Std. quellen lassen oder über Nacht im Kühlschrank.
2. Backofen auf 160° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Waffelteig darauf zu einem 25 × 25 cm großen Viereck verstreichen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.
3. Das Blech herausnehmen und die Teigplatte mittels Backpapier auf ein Schneidebrett ziehen. Sofort in 16 ca. 6 × 6 cm große Quadrate schneiden. Diese mit dem Backpapier wieder auf das Backblech ziehen und in weiteren ca. 5 Min. knusprig backen. Herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
4. Haselnussmus, Datteln, Kakao, Kokosöl und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und im Mixer zu einer feinen Masse pürieren. Die Haselnüsse unterheben. Die Masse gleichmäßig auf acht Waffeln verteilen. Jeweils eine weitere Waffel darauflegen und andrücken, bis die Masse den Rand erreicht. Mit einem Messer die Schokomasse begradigen.
5. Haselnusstafeln in eine luftdicht verschließbare Dose geben und 30 Min. kühlen, bis die Schokomasse fest geworden ist. Gekühlt sind die Haselnusstafeln ca. 1 Woche haltbar.