



Vegane Haselnussschnitten

Zutaten

Für ca. 15 Stück

4 große, dünne Waffelblätter
*(gibt's im Internet oder im polnischen
Lebensmittelhandel)*
3 Tafeln VIVANI Dunkle Nougat
200 g Nuss Nougat Masse
1 EL Haselnussmus
200 g gehackte Haselnüsse

So wird's gemacht

01 Die Waffelblätter in je 6 x 6 cm große Rechtecke schneiden.

02 Die Schokoladentafeln klein brechen und zusammen mit der Nuss Nougat Masse in einem Wasserbad schmelzen.

03 Die gehackten Haselnüsse zusammen mit dem Haselnussmus nach und nach unter die Masse rühren bis eine etwas dickere Konsistenz entsteht.

04 Je 1 gehäuften Esslöffel der Masse auf eine Waffel geben und eine andere Waffel drauflegen. Zum gleichmäßigen Verteilen der Masse die Waffeln leicht aneinander drücken. Wenn gerade Kanten gewünscht sind, kann man dies auch in einer kleinen, passenden Dose tun.

05 Die Haselnussschnitten komplett auskühlen lassen und genießen.