

WAFFELSCHNITTE / SCHOKO VANILLE SCHNITTEN



Ich glaube diese Schnitten werden ein neues Grundrezept. Schon während dem Backen hatte ich noch viele weitere Ideen zum Verfeinern mit Früchten oder anderen Komponenten. Ihr könnt die Schoko Vanille Schnitten perfekt vorbereiten, da sie noch besser schmecken und sich leichter schneiden lassen, wenn sie einen Tag im Kühlschrank lagen. So sind sie egal ob zum Sonntags-Kaffee, Kindergeburtstag, Kuchenbuffet oder viele andere Anlässe geeignet. Für etwas mehr Aroma könnt ihr den Teig mit Rum statt Apfelsaft tränken oder die Buttercreme mit Rum oder auch Tonkapaste verfeinern.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
210 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

PUDDING FÜR DIE BUTTERCREME

Verrühre einen kleinen Teil der Milch mit dem Zucker, Salz, Vanilleextrakt und der Stärke in einem Topf klümpchenfrei. Rühre dann die übrige Milch ein und lasse den Pudding unter Rühren aufkochen, bis er eindickt. Fülle ihn dann um, decke ihn direkt an der Oberfläche ab und lasse ihn auf Raumtemperatur abkühlen.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und belege ein Lochblech mit Dauerbackfolie.

BISKUIT

Lege ein Waffelblatt auf das Blech, achte darauf die Seite, die später außen sein soll nach unten zu legen, und stelle einen Backrahmen darum. Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-10 Minuten weiß cremig. Siebe das Mehl dazu und hebe es kurz mit einem Schneebesen unter. Fülle den Biskuit auf das Waffelblatt, streiche ihn glatt und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für 15 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen.

BUTTERCREME

Rühre die weiche Butter in 5-6 Minuten weiß cremig. Streiche in der Zwischenzeit den Pudding durch ein feines Sieb, um mögliche Klümpchen zu entfernen. Achte darauf, dass Butter und Pudding Raumtemperatur haben. Gib den Pudding dann löffelweise zur Butter und rühre ihn ein, bis sich alles verbunden hat. Nimm die Hälfte der Buttercreme aus der Schüssel. Schmilz die Kuvertüre in der Mikrowelle oder einem Wasserbad und rühre sie in die übrige Buttercreme ein.



Gib etwas lila Lebensmittelfarbpaste zur hellen Buttercreme, so neutralisiert sich der Gelbstich.

WAFFELSCHNITTE SCHICHTEN

Löse den Backrahmen vom Biskuit, lasse ihn aber darum stehen. Tränke den Biskuit mit dem Apfelsaft, trage ihn dazu zum Beispiel mit einem Silikonpinsel gleichmäßig auf. Gib die helle Buttercreme auf den Biskuit und streiche sie glatt. Lege dann ein

BUTTERCREME:

- ☐ **500 g** Milch
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **60 g** Speisestärke
- ☐ **320 g** Butter (weich)
- ☐ **100 g** Zartbitterkuvertüre

BISKUIT:

- ☐ **1** Waffelblatt (24 x 30 cm)
- ☐ **3** Eier
- ☐ **75 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **75 g** Mehl

WAFFELSCHNITTE:

- ☐ **2 EL** Apfelsaft
- ☐ **1** Waffelblatt (24 x 30 cm)

DEKORATION:

- ☐ **200 g** Zartbitterkuvertüre
- ☐ **1 TL** Kokosöl
- ☐ **1** Waffelblatt (24 x 30 cm)

WAFFELSCHNITTE / SCHOKO VANILLE SCHNITTEN



Waffelblatt darauf und verstreiche die Schoko-Buttercreme darauf glatt. Stelle die Schnitte für etwa 3-4 Stunden in den Kühlschrank und bereite in der Zwischenzeit das letzte Waffelblatt vor.



Statt Apfelsaft kannst du auch etwas gewärmte Marmelade oder Rum verwenden, oder den Apfelsaft mit Rum-Aroma verfeinern.

DEKORATION VORBEREITEN

Temperiere die Kuvertüre, schmilz dazu etwa zwei Drittel in der Mikrowelle oder einem heißen, nicht kochenden Wasserbad. Rühre dann das übrige Drittel ein, bis es geschmolzen ist und rühre das Kokosöl ein. Schneide das Waffelblatt in gleichgroße Rechtecke. Tauche die Rechtecke dann diagonal bis zur Hälfte in die Kuvertüre und lasse sie auf einer Dauerbackfolie fest werden.



Die Menge der Kuvertüre ist größer als die tatsächlich benötigte, damit du die Waffeln gleichmäßig eintauchen kannst. Die übrige Kuvertüre kannst du zum Beispiel in einem Eiswürfelbehälter fest werden lassen und für ein anderes Rezept wieder verwenden.

DEKORATION

Löse den Backrahmen von der Schnitte. Lege die kleinen Schoko-Waffelblätter darauf und schneide die Schnitte dann zum Servieren in Stücke. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!