

SÜSSE SALAMI

3 Varianten

Grundmasse

Man nehme eine fertige Schoko-Nougat Creme oder macht es sich selber wie folgt:

200 g Kristallzucker und
3 ganze Eier auf kleiner Flamme (oder über Dunst) rühren bis eine dickliche Masse entsteht, von der Flamme nehmen.

Fülle

- 100 g grob gehackte Kochschokolade
- 150 g Butter einrühren und schmelzen lassen, dann
- 100 g Rosinen
- 200 g klein geschnittene Feigen
- 100 g gehackte Nüsse
- 100 g trockene Kekse (ev. Fredikekse) mit dem Nudelholz zerkleinert, auch diese Zutaten in die Schokomasse rühren.

Es soll alles warm sein, damit sich die Masse gut streichen lässt!

Variante 01

(Rezept von E. Ulbert)

Zu Beginn die Waffelblätter vorbereiten, in der Zwischenzeit die Fülle machen !

- Geschirrtuch in kaltes Wasser tauchen, leicht ausdrücken, auflegen und ein Waffelblatt darauflegen,
- das nächste Geschirrtuch... usw. bis die gewünschte Anzahl der Blätter vorbereitet sind.
- Abschluss ist ein nasses Geschirrtuch, mit einem Brett beschweren, die Waffelblätter müssen komplett weich sein, keine Sorge sie reißen nicht. .
- Ein Waffelblatt auflegen u. die warme Masse auf 2/3 des Blattes streichen
- schnell u. fest einrollen, sofort in Alufolie einwickeln
- über Nacht in den Kühlschrank legen.

Die doppelte Masse reicht für die 5 Waffelblätter.

Gut durchgekühlt lässt sich die „SALAMI“ in dünne Scheiben (ca. 1/2 cm) schneiden.



Variante 02, Schnell und Einfach

Zu Beginn die Waffelblätter vorbereiten,

- Geschirrtuch in kaltes Wasser tauchen, leicht ausdrücken, auflegen und ein Waffelblatt darauflegen,
- das nächste Geschirrtuch...usw. bis die gewünschte Anzahl der Blätter vorbereitet sind.
- Abschluss ist ein nasses Geschirrtuch, mit einem Brett beschweren, die Waffelblätter müssen komplett weich sein, keine Sorge sie reißen nicht. .

Fülle

Für die Fülle als Basis eine fertige Schoko-Nougat-Creme nehmen und nach Belieben verfeinern mit:

- 100 g Rosinen
- 100 g bis 200 gehackte Nüsse (Walnüsse, Mandeln, ...)
- 100 g bis 200 g geröstete und gehackte Kürbiskerne

Die Creme lässt sich besser streichen, wenn Sie warm ist. Wir empfehlen die gehackten Kürbiskerne und Nüsse kurz anrösten und noch heiß in die Basiscreme mischen.

Dann:

- Ein Waffelblatt auflegen u. die warme Masse auf 2/3 des Blattes streichen
- schnell u. fest einrollen, sofort mit Alufolie umwickeln
- über Nacht in den Kühlschrank legen.

Die doppelte Masse reicht für die 5 Waffelblätter.

Gut durchgekühlt lässt sich die „SALAMI“ in dünne Scheiben (ca.1/2 cm) schneiden.

Wer keine feuchte Waffel mag ..., man kann die Salami oder die geschnittenen Scheiben an der Luft trocknen lassen.

Variante 03, Schnell mit etwas weniger Zucker

Wie Variante 02 aber zusätzlich gibt man in die Fülle noch 3-5 Esslöffel Hafermark.

Hafermark hat kaum Einfluss auf den Geschmack.

Wer wegen der Menge unsicher ist kann es löffelweise in die Masse einrühren. Alternativ kann man die gewünschte Menge mit den gehackten Kernen gemeinsam anrösten, dann die Röst-Mischung in die Basiscreme einrühren, um mit der fertigen Fülle die Waffelblätter zu bestreichen.