

Waffeltorte Nougatschnitte

Unser Rezept für die schnelle Torte ist eine schöne Erfahrung für alle die Kindern etwas zaubern wollen, aber es muss „schnell gehen und lecker“ sein.

Zutatenliste

- Waffelbätter 5 Stk
- Nougatcreme 1 Glas, 350 g
- Hafermark 250 g
- Haselnüsse 200 g
- Mandeln 200 g
- Kürbiskerne 200 g

Die Zubereitung dauert etwa 20 Minuten. Man nehme ein Waffel-Blatt, schneidet es in der Mitte für zwei gleich große Teile. Wenn es besonders knusprig sein soll, legt man es für 5-10 Minuten in den Backofen zum Dörren bei mittlerer Hitze. Alternativ erfüllt ein Toaster oder eine heiße Herdplatte den gleichen Zweck.

Für die Füllung beginnt man am besten mit drei Esslöffel Hafermark, und gibt von den weiteren Zutaten ungefähr die gleiche Menge dazu, also drei Esslöffel von der Nougatcreme, drei Esslöffel gehackte Mandeln, Nüsse, und Kürbiskerne. Rührt alles zu einer zähen Masse und bestreicht das untere Blatt ca. ½ cm bis maximal 1 cm dick. Das zweite Blatt kommt passgenau drüber. Alles kommt für mindestens 15 Minuten unter ein Schneidbett mit Topf als Beschwerung.

FERTIG

Zum Servieren dreieckige "Tortenstücke" schneiden

Tipps von unseren treuen Kunden:

- Wenn man Hafermark und Nüsse kurz anröstet und heiß zur Creme gibt, ist die Streichfähigkeit besser, und es verbessert dies das Aroma insgesamt.
- Gemahlene Nüsse aus dem Supermarkt geht auch, aber gehackt ist besser für die Struktur
- Mit Vanillezucker wird nochmals feiner.

