



## SÜSSE WAFFEL-TAPAS MIT Kinder bueno®

### Zubereitungszeit:

ca. 2 Std 50 Min

### Davon aktiv:

ca. 1 Std 15 Min

## ZUTATEN

für 15 Portionen\*

- 4 Riegel kinder bueno White
- 2 Eier
- 110 g Butter
- 50 g Zucker
- 270 g Mehl
- 60 g Maisstärke
- 1,5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g geschälte Haselnüsse
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Pk. Sahnesteif
- 200 g Ricotta
- 50 g Puderzucker
- 1 TL Kokosnussöl
- 1 TL Zucker
- 50 g weiße Schokolade
- 100 g Beeren (optional)

### Außerdem:

Waffeleisen  
Spritzbeutel mit Sterntülle  
Holzspieße

## ZUBEREITUNG

1

Eier, Zucker und Butter in einer großen Schüssel verrühren, bis sie schaumig sind. Milch, Mehl, Maisstärke, Backpulver und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

2

50 g Haselnüsse fein hacken. Unter den Teig mischen.

3

Waffelpfanne erhitzen. Jeweils 1 EL Teig in jedes Fach geben und goldbraun backen. Abkühlen lassen.

4

2 Riegel kinder bueno White mit dem Mixer zerkleinern. Schlagsahne, Sahnesteif und Puderzucker zu steifen Spitzen schlagen. Ricotta und die zerkleinerten kinder bueno White Riegel unterheben und in einen Spritzbeutel füllen. Ricottacreme auf jede Waffel spritzen.

5

Die restlichen Haselnüsse klein hacken, mit Kokosöl und Zucker vermischen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und 30 Minuten lang abkühlen lassen.

6

Restliche kinder bueno White in dicke Scheiben schneiden. Tapas mit kandierten Haselnüssen, kinder bueno White Scheiben, Beeren (optional), weiße Schokolade und Holzspießen dekorieren.

<b>Portionen:</b>	15
<b>Pro Portion:</b>	75 g
<b>Pro Portion:</b>	254 kcal

\*Genieße kinder bueno Rezeptideen zu besonderen Momenten und ergänzend zu einer ausgewogenen Ernährung.