GEFÜLLTE OSTERWAFFELN

5 bei 7 Bewertungen

35 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 20 min



Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen.

2. Danach gemahlene Haselnüsse, Weizenmehl, Backpulver und Eierlikör dazugeben und alles noch einmal kurz verrühren.

3. Den Teig in Waffelbecher füllen (ca. 2/3 voll) und bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

4. Die Waffebecher kurz auskühlen lassen und in der Zwischeneit die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.

5. Die ausgekühlen Waffelbecher kurz in die warme Schokolade tunken, danach die Hasenkopfkekse hineinstecken und mit Streusel nach Wunsch verzieren.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

Das Rezept für den Teig der Mürbteigkekse findest du hier. Ich hab diese dann mit dem Hasenausstecher ausgestochen und den Kopf länglich zuerechtgeschnitten, damit ich den Keks besser in den Waffelbecher stecken kann.

Zutaten

FÜR CA. 20 MINI WAFFELBECHER

TEIG

2	Eier
70 g	Zucker
60 g	Öl
50 g	gemahlene Haselnüsse
100 g	Weizenmehl 700
4 g	Backpulver
70 g	Eierlikör

DEKO

100 g	dunkle Schokolade
	Streusel
	Mürbteigkekse