

GEFÜLLTE OSTERWAFFELN

★★★★★ 5 bei 5 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<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 Waffelbecher kurz auskühlen lassen und in der Zwischeneit die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.
- 5** Die ausgekühlten Waffelbecher kurz in die warme Schokolade tunken, danach die Hasenkopfkekse hineinstecken und mit Streusel nach Wunsch verzieren.



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

Backen
mit
Christina



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