Knoppers nachgemacht

Der Beitrag enthält Werbung.
Aus der Reihe NACHGEMACHT: ORIGINAL TRIFFT GLUTENFREI präsentiere ich euch heute Knoppers! Wer vermisst die kleine Köstlichkeit in glutenfreier Variante nicht? Für alle, die Knoppers gerne wieder genießen möchten, probiert das Rezept zuhause aus! Die Schnitten sind einfach der Hit und so unglaublich lecker! Das Originalprodukt Knoppers ist leider nicht glutenfrei. Das gesamte Sortiment von Knoppers seht ihr hier: www.knoppers.de

Glutenfrei, weizenfrei. Milchfrei, nussfrei und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende



Für 10 Stück

Für die Milchcreme:
70g Butter, weich
20g Honig ODER Agavendicksaft ODER Ahornsirup
30g Magermilchpulver, z.B. von Heirler

Für die Haselnusscreme:
110g Schokocreme, z.B. Nutella
30g Butter (ggf. laktosefrei), weich
35g Haselnüsse, gehackt und geröstet
15g Haselnüsse, gemahlen
3g Backkakao
1 kleine Prise Salz

Außerdem:

15 Stück Waffelbrot von 3 Pauly (entspricht in etwa einer halben Packung)
80g Vollmilchkuvertüre

1. Für die Milchcreme Butter und Honig mit dem Handrührgerät cremig rühren. Magermilchpulver unterrühren und beiseitestellen.
2. Für die Haselnusscreme Schokocreme und Butter cremig rühren. Alle restlichen Zutaten unterrühren.
3. Jeweils ein Waffelblatt schön gleichmäßig mit Haselnusscreme bestreichen, dann ein Waffelblatt aufsetzen und leicht festdrücken. Dieses Waffelblatt ebenfalls schön gleichmäßig mit Milchcreme bestreichen und ein weiteres Waffelblatt darauf platzieren, leicht andrücken. Nacheinander 5 gefüllte Waffelblätter herstellen.
4. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Waffelschicht oberhalb der Milchcreme damit bepinseln. Die Kuvertüre trocknen lassen.
5. Die gefüllten Waffeln jeweils einmal teilen und genießen

Anmerkung: Am Zubereitungstag schmecken die selbstgemachten Knoppers am besten, da die Waffelblätter schön knusprig sind. An den Folgetagen nehmen die Waffelblätter durch die Füllung Feuchtigkeit auf und die selbstgemachten Knoppers sind nicht mehr so knusprig.

Tipp: Anstatt der Haselnüsse können ebenfalls bestens Mandeln oder Walnüsse zum Einsatz kommen.

Nussfrei – Tipp: Anstatt der Schokocreme eine nussfreie Alternative von z.B. Chocoreale einsetzen. Haselnüsse durch gemahlene Erdmandelflocken tauschen. Nussfreie- bzw. Zartbitterkuvertüre einsetzen.

Fruktosearm – Tipp: Für die Milchcreme anstatt Honig Reissirup einsetzen. Für die Haselnusscreme fruktosearme Schokocreme von z.B. Frusano verwenden. Zum Bestreichen fruktosearme Schokolade schmelzen und einsetzen.

Milchfrei – Tipp (Dies ist nur ein Tipp, insbesondere zum Kokosnussmilch-Pulver! Es wurde aktuell von mir noch nicht getestet.): Für die Milchcreme Butter durch 80g vegane Margarine tauschen. Magermilchpulver durch Kokosnussmilch-Pulver tauschen. Vegane Schokocreme einsetzen, z.B. von Chocoreale. Für die Haselnusscreme Butter durch 30g vegane Margarine tauschen. Vegane Kuvertüre zum Bespinseln einsetzen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind vegane Ersatzprodukte zu finden.






Knoppers
Knoppers
Knoppers