

Raffaellos nachgemacht

Der Beitrag enthält Affiliate-Links.

Wer vermisst sie nicht? Diese kleinen, feinen Kokosköstlichkeiten, die schon beim ersten Bissen für Genussmomente sorgen. Im Inneren verbirgt sich eine knackige Mandel, umhüllt von zarter Kokoscreme und einer knusprigen Waffel. Feine weiße Kuvertüre und aromatische Kokosraspeln vollenden das Konfekt. Herrlich cremig, wunderbar knusprig und mit einem herrlich feinen Kokosaroma – ein rundum köstliches Vergnügen für alle Sinne.

glutenfrei, weizenfrei



Für 16 Stück

16 Scheiben [Mais Waffelbrot von 3 Pauly](#) (entspricht knapp einer halben Packung)

16 ganze Mandeln, geschält

etwa 110g Kokos Creme (Süßer Brotaufstrich mit exotischer Kokosnuss) von REWE feine Welt

etwa 150g weiße Kuvertüre

etwa 50g Kokosraspel

1. Das [Oreshki-Waffeleisen](#) gut vorheizen. Eine Scheibe Knusperbrot jeweils nur ganz kurz in kaltes Wasser tauchen, sodass sie rundherum leicht benetzt ist. Sofort in das heiße Waffeleisen legen. Insgesamt 8 angefeuchtete Knusperbrotscheiben gleichmäßig auf den Mulden verteilen und mit weiteren 8 angefeuchteten Scheiben belegen. So entstehen zwei übereinanderliegende Schichten. Das Waffeleisen schließen und das Knusperbrot etwa 10–14 Minuten backen. Die genaue

Backzeit hängt davon ab, wie viel Wasser das Knusperbrot aufgenommen hat. Gegen Ende der Backzeit zwischendurch prüfen, ob die Waffelhälften bereits schön knusprig und ausreichend gebacken sind.

2. Die fertig gebackenen Waffeln aus dem Waffeleisen nehmen und noch warm sofort zuschneiden und in Form bringen, sodass kleine, gleichmäßige ovale Waffelhälften entstehen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

3. Jeweils eine Waffelhälfte mit etwas Kokoscreme füllen und eine Mandel hineinsetzen. Eine zweite Waffelhälfte ebenfalls mit etwas Kokoscreme bestreichen und auf die erste Hälfte setzen. Beide Hälften vorsichtig zusammendrücken, sodass ein kleines Waffelei entsteht. Auf diese Weise fortfahren, bis alle Waffelhälften gefüllt und zusammengesetzt sind.

4. Die weiße Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Die gefüllten Kokos-Waffeleier rundherum mit der geschmolzenen Kuvertüre bepinseln und anschließend in Kokosraspeln wälzen, bis sie gleichmäßig umhüllt sind.

5. Das fertige Kokoskonfekt in eine gut verschließbare Kunststoffbox geben und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Auf [INSTAGRAM](#) ist ein Video zur Herstellung der Waffeln ersichtlich.



rezepte-glutenfrei.de

