



## Super Dickmann's Schnitten

Reinbeißen und verlieben, so einfach ist das bei diesen runden Leckerbissen. Mit luftigem Schokoladenboden und cremiger Dickmann's Füllung rollen sie locker, lässig auf jeden Kuchenteller. Und sind ganz sicher blitzschnell wieder weg.



**Zeitaufwand: 1 Std. 15 Min.**

Zubereitungszeit: **1 Std.**

Backzeit: **15 Min.**

**Schwierigkeit**

●●● Braucht etwas Übung

### Zutaten

#### Für den Teig

- 4 Eier (M)
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Mehl (Type 405)
- 70 g Speisestärke
- 2 EL Kakaopulver, ungesüßt

#### Für die Füllung

- 9 Super Dickmann's
- 200 g Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnesteif

### Zubereitung

Den Backofen auf 170° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech (45 x 38 cm) mit Backpapier auslegen. Für den Biskuitteig, Eier, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und 5 Min. schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Kakaopulver vermischen, über die Ei-Masse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf das Backblech geben und gleichmäßig darauf verteilen.

Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen. Die Schaummasse mit einer Gabel zerkleinern und beiseitestellen. Die Waffelböden auf einer Hälfte des Teiges mit 3 cm Abstand zu einander verteilen und leicht andrücken. Den Teig im Ofen (Mitte) 12 bis 15 Min. backen. Einen Bogen Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen und den Biskuitboden darauf stürzen. Das mitgebackene Backpapier entfernen und den Boden vollständig abkühlen lassen.

Die Schlagsahne 1 Min. schlagen, das Sahnesteif langsam einrieseln lassen und weiter steif schlagen. Die Schlagsahne unter die Dickmann's Schaummasse heben. Aus dem Biskuitboden je 9 gleich große Kreise mit und ohne Waffel ausstechen. Die Dickmann's Sahne-Füllung auf den 9 Kreisen ohne Waffel verteilen und die Waffelkreise draufsetzen. Leicht andrücken und bis zum Servieren kalt stellen.

