

Oblaten

Zutaten:

- 400g Zucker
- 200g Butter oder Margarine
- 200g gemahlene Nüsse (Haselnüsse oder Walnüsse)
- 4 Eier
- 5-8 Oblaten (Waffelblätter) ca. 40 x 30 cm



Wichtig: Von dem Zucker 200g abwiegen und zur Seite stellen. Dieser wird später benötigt.



Zucker und Margarine (bzw. Butter) in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät etwas verrühren.



Dann die 4 Eier dazu geben



und schaumig rühren.



Sobald die Masse schaumig ist, die gemahlene Nüsse unterrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.





Die restlichen 200g Zucker in einen großen Topf geben und den Zucker unter ständigem Rühren bräunen. Sobald der Zucker flüssig und braun ist...





... wird die Nussmasse Eßlöffelweise (!) und unter ständigem Rühren unter den Zucker gemischt, bis wiederum eine gleichmäßige Masse entstanden ist.

Da alles sehr schnell gehen muss, sollte man für diesen Arbeitsschritt zu zweit sein. So kann einer ständig rühren und der andere die Nussmasse mit dem Löffel zugeben.

Achtung:

Auf keinen Fall diesen Arbeitsschritt anders herum durchführen!

Wenn der flüssige Zucker unter die Nussmasse gerührt wird, entstehen sofort Klumpen und man bekommt keine flüssige Masse!





Eine Oblate mit der groben Struktur nach unten auf eine ebene Fläche legen und die noch heiße Füllmasse darauf verstreichen.



Eine weitere Oblate mit der groben Struktur nach unten darauf legen und leicht andrücken.



Diese wird wieder mit der heißen Füllmasse bestrichen und die nächste Oblate darauf gelegt.



So entstehen nach und nach zwischen 5 bis 8 Schichten, abhängig davon, wie dick die Füllung aufgestrichen wurde.

Die letzte Oblate wird dann zum Abschluss mit der groben Struktur nach oben auf die Füllung gelegt.



Nun werden die Oblaten auf ein Backblech gelegt.



Ein zweites Backblech wird auf die Oblaten gelegt und



mit einem Gewicht (z.B. Büchern oder Flaschen) beschwert.

Jetzt müssen die Oblaten 24 Stunden kalt gestellt werden, bevor man sie aufschneiden kann.



Nachdem sie kalt sind, schneidet man die Oblaten zuerst in schmale Streifen,



kippt diese dann zur Seite und schneidet im Winkel von 45° kleine Rauten.





Weitere Oblatenfüllungen:

Karamell - Oblaten

Zutaten:

9 Eidotter
700g Zucker
350g Margarine
250g Gehackte Walnüsse
100g Rosinen (gehackt)
Oblaten

Zubereitung:

Die 9 Dotter mit 350g Zucker gut durchrühren, danach 350g Zucker hellgelb rösten und durchgerührtes Eigelb und 350g Margarine hinzufügen. Unter leichter Hitze zur gleichmäßigen Masse weiterrösten, dann Walnüsse und Rosinen hinzufügen. Masse zwischen Oblaten füllen, mit Backblechen beschweren und kalt stellen.

Blatten mit Bischgotten (Oblaten mit Biskuit)

Zutaten Biskuit:

3 Eier
3 EL Heißes Wasser
125g Zucker
150g Mehl
1 TL Backpulver (gestrichen)
Vanille- oder Zitronengeschmack

Zutaten Butter-Creme (fein)

½ L Milch
60g Zucker
60g Mondamin
2 Eigelb
100g Schokolade
(Für eine Moccacreme 2 ½ EL löslicher Kaffee anstatt 100g Schokolade nehmen)
50g Palmin

250g Butter oder Margarine
100g Puderzucker

Zubereitung Bisquit:

Alle Zutaten zu einem Biskuitteig verarbeiten. Auf ein Backblech gleichmäßig ausstreichen und backen. Erkalten lassen.

Zubereitung Butter-Creme:

Milch, Zucker, Mondamin, Eigelb und Schokolade zu einem Pudding kochen. Solange der Pudding noch warm ist 50g Palmin darunter rühren.

Butter und Puderzucker rühren. Den kalten Pudding nun Eßlöffelweise darunter rühren.

Oblate mit der Hälfte der Creme bestreichen, den Biskuitboden darauf legen. Die zweite Hälfte der Creme auf den Biskuitboden streichen und eine Oblate oben drauf legen. Mit einem Backblech beschweren und über Nacht kalt stellen.

Achtung: Backblech nicht beschweren, sonst wird der Biskuit zerdrückt!