



Schoko-Haselnuss-Bites

 ca. 15 Min.

 für 4 Personen



Zutaten

70 g Goldsaft

90 g Haselnussmus

1-2 TL Kakaopulver (gesiebt)

1 Hefeteig (z.B. von Tante Fanny)

Geriebene Schale einer Bio-Orange

Sesamsaat

Hand voll Haselnüsse, gehackt

Sonstiges

Backpapier

Zubereitung

Ofen vorheizen (220°C Umluft)

Hefeteig ausrollen und mit der langen Seite horizontal auf einem Brett oder der Arbeitsfläche positionieren.

Für die Creme Goldsaft, Haselnussmus und Kakaopulver gut miteinander vermischen.

Die Creme mit Spatel auf dem Hefeteig verteilen (2 cm am oberen Rand frei lassen).

Anschließend die Orange waschen, abtrocknen und die Schale mit einer kleinen Reibe direkt über der Creme abreiben und dabei gleichmäßig verteilen.

Gehackte Haselnüsse auf der Masse verteilen. Teig über die lange Seite aufrollen. Von der entstandenen Rolle ca. 1,5 cm breite Scheiben abschneiden.

Backblech mit Backpapier versehen und die Scheiben/ Röllchen aufrecht darauf verteilen. Sesamsaat auf den Röllchen verteilen und etwas andrücken.

In den Ofen auf der mittleren Schiene bei 220°C Umluft - ca. 8 Minuten backen - ACHTUNG - die Bites werden schnell dunkel.

[Hier geht's zum Rezept-Video!](#) Mit dem Anklicken des Links werden Sie auf www.Tiktok.com weitergeleitet hier gilt die Datenschutzerklärung von Tiktok. [Mehr erfahren.](#)