



Cruffins-Croissant-Muffins mit Himbeerfüllung

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Orangen	1 St.
Zucker	3 EL
Zimt	
Blätterteig	3 St.
Himbeer-Fruchtaufstrich	6 EL
Puderzucker	1 TL

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Orange waschen und ca. 1 TL Schale abreiben. In einer Schüssel Zucker, Zimt und Orangenschale miteinander vermengen.
2. Blätterteige abrollen, jeweils mit Zimt-Zucker bestreuen, Teige aufeinanderlegen und mit einem Nudelholz ausrollen. Teigplatte halbieren, Hälften aufeinanderlegen und nochmals dünn ausrollen.
3. Etwa die ersten 10 cm des Blätterteiges mit Fruchtaufstrich bestreichen und Teig eng aufrollen. Blätterteigrolle in ca. 4 cm dicke Schnecken schneiden. Muffin Form fetten und jeweils eine Blätterteigschnecke mit der Musterung nach oben in eine Mulde setzen. Im Ofen ca. 20 Min. backen.
4. Cruffins aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	854 kcal
Kohlenhydrate	87 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	48 g