Mini-Croissant-Cereals

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Brauner Zucker	2 EL
Butter	40 g
Blätterteig	1 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel, Nudelholz

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Zucker und weiche Butter mischen. Blätterteig mit einem Nudelholz dünn ausrollen und mit der Butter dünn bestreichen.

2. Teig längs in 5 cm breite Streifen schneiden. Dreiecke von den Streifen abschneiden. Diese eng zu Mini-Croissants aufrollen und auf ein Backblech mit Backpapier setzten.

3. Mini-Croissants im Ofen ca. 8–10 Min. goldgelb backen. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und nach Belieben mit Früchten und Milch servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für das Rollen der Croissants benötigst du etwas Fingerspitzengefühl.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	346 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	24 g