Pain au chocolat

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Blätterteig	1 St.
Schokolade, Zartbitter	80 g
Sojaguhrt Vanille	4 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Pinsel

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Blätterteig abrollen und in vier gleich große Streifen schneiden. Schokolade in acht Reihen teilen.

2. Auf einen Blätterteigstreifen jeweils an den Enden eine Schokoladenreihe legen und dabei ca. 1 cm Rand lassen. Die Blätterteigränder über die Schokolade schlagen und von beiden Seiten zur Mitte rollen. Mit den restlichen Streifen genauso verfahren.

3. Auf ein Backblech mit Backpapier Pain au chocolat mit dem Spalt nach unten legen. Die Oberseiten mit Sojaghurt Vanille bestreichen und für ca. 10 Min. goldbraun backen. Pain au chocolat etwas auskühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	383 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	25 g