Schnelle Schoko-Croissant-Muffins

Zeit gesamt 25min

Zubereitungszeit 10min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Croissant Teig	2 St.
Brauner Zucker	2 EL
Zimt	
Nuss-Nougat-Creme	5 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Croissant Teig aufrollen und vorgeschnittene Dreiecke abtrennen.

2. Teigdreiecke jeweils mit etwas Rohrzucker und Zimt bestreuen. Unteres Drittel des Teiges jeweils mit 1 TL Nuss-Nougat-Creme dünn bestreichen und Croissants aufrollen. Croissants der Länge nach halbieren. Muffinblech fetten. 3 Croissanthälften miteinander verdrehen und jeweils in eine Mulde setzen. Schoko-Croissant-Muffins im Ofen ca. 15 Min. backen.

3. Schoko-Croissants-Muffins leicht abkühlen lassen und aus dem Muffinblech heben. Lauwarm oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	644 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	31 g