



# Schoko-Croissant-Waffel

Zeit gesamt  
5min



Zubereitungszeit  
5min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Croissant	4 St.
Schokolade, Zartbitter	80 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Waffeleisen

1. Croissants jeweils längs ein-, aber nicht aufschneiden. Schokolade in 4 Stücke teilen. Croissants mit Schokolade füllen.
2. Schoko-Croissant in ein heißes Waffeleisen legen und ca. 2–3 Min. backen, bis die Schokolade schmilzt.
3. Schoko-Croissant-Waffel lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Nach Belieben mit Erdbeeren, Vanilleeis, Sahne oder Schokosauce servieren.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	465 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	26 g