Süßkartoffel-Nuss-Croissants

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Croissant Teig	1 St.
Süßkartoffeln	1 St.
Walnusskerne	50 g
Schmand	200 g
Honig	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier, grobe Reibe

1. Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Croissant Teig aufrollen und vorgeschnittene Dreiecke abtrennen.

2. Süßkartoffel waschen, schälen und grob raspeln. Walnüsse grob hacken. In einer Schüssel Schmand und Honig miteinander verrühren, Süßkartoffel und Walnüsse unterheben.

3. Teigdreiecke mit Süßkartoffel-Nuss-Creme bestreichen, Croissants aufrollen und auf einem Backblech im Ofen ca. 15 Minuten backen.

4. Süßkartoffel-Nuss-Croissants leicht abkühlen lassen, nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen und lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Alternativ kannst du die Croissants auch mit Möhrenraspeln befüllen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	555 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	31 g