

# KINDERSCHOKOLADE-CROISSANTS



Bei diesem Rezept wird es heute richtig süß und schokoladig. Diese schnellen Schokocroissants benötigen nur 4 Zutaten und sind in einer halben Stunde zubereitet. Die Blätterteigtaschen werden mit Kinderriegeln gefüllt und werden so wunderbar cremig.



Zubereitungszeit  
**10 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 3

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege ein Lochblech mit Dauerbackfolie.

## KINDERSCHOKOLADE-CROISSANTS

Rolle den Blätterteig auf und lege die Kinderriegel an den langen Seiten an den Rand. Schneide den Teig zwischen den Riegeln in Streifen und rolle ihn dann von beiden Seiten um die Riegel, bis sie sich in der Mitte treffen. Lege die Croissants mit der geschlossenen Seite nach oben und ausreichend Abstand auf das Blech und bestreiche sie mit dem Eigelb. Backe die Croissants im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 20-25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie etwas abkühlen.

## DEKORATION

Schmilz die Kuvertüre über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle. Verteile die flüssige Kuvertüre über den Croissants und lasse sie fest werden. Viel Spaß beim Nachmachen!

## CROISSANTS:

- 1 Rolle Blätterteig
- 6 Kinderriegel (groß)
- 1 Eigelb

## DEKORATION:

- 50 g Zartbitterkuvertüre