

SCHOKO BANANE CROISSANTS



Diese cremig gefüllten Croissants müsst ihr unbedingt ausprobieren. Ihr braucht für das Rezept nur 4 Zutaten und die Croissants sind super schnell fertig. Für die Füllung habe ich die Haselnuss & Kakao Creme von Bonne Maman verwendet.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 2

OFEN VORHEIZEN

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

CROISSANTS

Rolle den Blätterteig aus und schneide ihn in schmale Streifen. Schäle die Bananen, lege sie flach hin und schneide etwa das obere Drittel ab, höhle sie dabei leicht aus. Fülle die die Bananen mit der Haselnusscreme und setze den abgeschnittenen Teil wieder auf. Wickle die Blätterteigstreifen um die Bananen und drücke sie vorsichtig fest. Lege die Croissants auf die Backfolie und bestreiche sie mit dem Ei. Backe die Croissants im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 25-30 Minuten goldbraun. Nimm die Croissants aus dem Ofen und lasse sie abkühlen. Dekoriere sie nach Belieben noch mit etwas Haselnusscreme und schneide sie zum Servieren in Stücke. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

CROISSANTS:

- 1** Rolle Blätterteig
- 2** Bananen
- 6 EL** Bonne Maman Haselnuss & Kakao Creme
- 1** Ei