

CROISSANT CEREALIEN / MINI SNACK CROISSANTS



Diese süßen Mini Croissants könnt ihr als Cerealien mit Milch genießen oder auch einfach als Snack zum Mitnehmen für Zwischendurch knabbern. Sie sind schnell und einfach zubereitet und halten sich luftdicht verpackt auch ein paar Tage, am besten schmecken sie aber frisch gebacken.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
14 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C H

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

VORBEREITUNG

Nimm den Plunderteig aus dem Kühlschrank und lasse ihn etwa 10 Minuten aufwärmen. Heize den Ofen auf 180 °C Heißluft vor und belege mehrere Bleche mit Dauerbackfolie.

MINI-CROISSANTS

Rolle den Teig auf und rolle ihn mit einem Ausrollstab glatt. Schneide ihn in 3 x 6 cm große Rechtecke, das geht am besten mit einem Bisiklet oder Pizzaroller und halbiere die Rechtecke dann diagonal zu Dreiecken. Schmilz die Butter in einem Pfännchen und rühre den braunen Zucker mit dem Zimt und Vanilleextrakt ein. Verstreiche die Füllung gleichmäßig auf dem Teig. Rolle die einzelnen Dreiecke zu Mini-Croissants auf und setze sie mit etwas Abstand auf die Bleche. Backe die Croissants im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft für etwa 14-15 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen. Serviere sie mit Milch. Luftdicht verpackt halten sie sich mehrere Tage. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

MINI-CROISSANTS:

- ☐ **1** Rolle Plunderteig (Croissant Teig)
- ☐ **30 g** Butter
- ☐ **40 g** brauner Zucker
- ☐ **½ TL** Zimt
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt