



Crookie - Croissant-Cookie

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	85 g
Zucker	125 g
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	150 g
Salz	
Vanillinzucker	1 Päckchen
Backpulver	1 TL
Schokolade, Zartbitter	50 g
Croissant	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Kalte Butter würfeln und in eine Schüssel geben. Zucker, Ei, Mehl, Salz, Vanillinzucker und Backpulver hinzufügen und mit den Händen zu einem Teig kneten. Schokolade in feine Stücke hacken und unter den Teig mischen.

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die Croissants aufschneiden und etwa 1 EL Teig auf den Unterteilen verstreichen. Oberteile darauf setzen und einen weiteren Löffel Teig darauf verstreichen.

3. Croissants auf dem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Der Cookie-Teig sollte Farbe bekommen haben aber keinesfalls trocken werden.

Crookie aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	863 kcal
Kohlenhydrate	107 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	42 g