



Mini-Croissant-Cereals

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------|-------|
| Brauner Zucker | 2 EL |
| Butter | 40 g |
| Blätterteig | 1 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel, Nudelholz

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Zucker und weiche Butter mischen. Blätterteig mit einem Nudelholz dünn ausrollen und mit der Butter dünn bestreichen.
2. Teig längs in 5 cm breite Streifen schneiden. Dreiecke von den Streifen abschneiden. Diese eng zu Mini-Croissants aufrollen und auf ein Backblech mit Backpapier setzten.
3. Mini-Croissants im Ofen ca. 8–10 Min. goldgelb backen. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und nach Belieben mit Früchten und Milch servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für das Rollen der Croissants benötigst du etwas Fingerspitzengefühl.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 346 kcal |
| Kohlenhydrate | 26 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 24 g |