

Rezept

Schoko-Nuss-Croissants

Ein Rezept von Schoko-Nuss-Croissants, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 75 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln | 3-5 Tr. Bittermandel- oder Rumaroma (edler und natürlich teurer: 3 EL Amaretto) |
| 1 Rolle Blätterteig (ersatzweise vorgeschchnittene Blätterteigdreiecke; Kühlregal) | 4 EL Nuss-Nugatcreme
Butter oder Backpapier zum Fetten |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen.

2. Die gemahlene Nüsse zusammen mit dem Bittermandel- oder Rumaroma bzw. dem Amaretto in eine kleine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Wer mag und es verträgt, kann auch etwas mehr von dem Likör dazugeben.

3. Die Blätterteigrolle mit einem Nudelholz dünn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und halbieren. Die Hälften nochmals diagonal von einer Ecke zur anderen teilen. Vorgeschchnittene Blätterteigecken ebenfalls dünn auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen.

4. Die Nuss-Nugatcreme 3 mm dick auf die Blätterteigdreiecke streichen und dabei 1 cm Rand frei lassen.

5. Jeweils 1 EL der Nussmischung in die untere Mitte eines Teigdreiecks geben. Den Teig an den Außenspitzen fassen und zusammenrollen. Zum Schluss die äußeren Enden etwas zusammendrücken, das Hörnchen leicht zu einem Halbmond formen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

6. Die Schoko-Nuss-Croissants 10 Min. im Ofen (mittlere Schiene) goldbraun backen. Herausnehmen und so heiß wie möglich servieren.