



Kinder Riegel Croissants – kleine süße Sünden

Zutaten:

- Blätterteig selbstgemachter oder auch einfach fertigen
- Kinder Riegel
- alles leckere für die Füllung
- 1 Ei
- Eis optional weil es einfach so lecker war

Zubereitung:

Den Blätterteig quer teilen – siehe Bild – und in dreieckige Stücke schneiden. Die Kinder Riegel unten auf die breite Seite legen und einrollen und den Blätterteig zur Spitze hin aufrollen. Wie ein Croissant. Genau so macht Ihr es mit allem, was Ihr einrollen wollt. Allerlei Süßkram geht wie Smarties, Nutella, Schokobonbons, Yogurette, aber auch Apfelstücke – die fand ich besonders lecker.

Ich hab nur das Eigelb verrührt und dann die Croissants damit bestrichen. Man kann aber auch das ganze Ei verquirlen.

Die Kinder Riegel-Croissants nun auf Backpapier legen und alles zusammen auf das Backblech damit sie bei 180 °C ca. 15 – 20 Minuten aufbacken, bis sie goldbraun sind.