

Schokocroissants

319

Typ: Nachspeise

Quelle: Tim Mälzer, VOX, 21.01.2005

Bemerkungen: alternativ: Schinken - Käse - Füllung

Zutaten:
450 g Blätterteig
150 g dunkle Schokolade
75 g grob gehackte Pinienkerne
1 Eigelb
2 El Schlagsahne

Rezept: Den Blätterteig auftauen. Je 2 Stücke Blätterteig übereinanderlegen dünn ausrollen und in spitze Dreiecke schneiden. Die Schokolade in grobe Stücke schneiden. Auf die Dreiecke geben und die gehackten Nüsse darüber geben.

Die Teigstücke von der breiteren Seite her zur Spitze aufrollen und auf ein mit Papier ausgelegtes Blech geben. Die Ränder mit Wasser einpinseln. Das Eigelb mit der Sahne verrühren und die Croissants damit einstreichen.

Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 220 °C 12 Minuten backen. (Umluft 200 °C). Warm servieren.