

Cruffins (Schoko-Croissants, als Muffins gebacken)

- für 6 Stück
- 10 min
- leicht

Zutaten:

80 g Zartbitterschokolade, oder Nuss-Nougat-Creme
275 g Blätterteig, (Kühltheke)
120 g Weideglück Unsere Butter Süßrahm
Mehl, zum Arbeiten
Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Ein Muffinblech mit 6 Mulden mit Papierförmchen auslegen. Die Schokolade hacken. Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen und mit Weideglück Unsere Butter Süßrahm bestreichen.

Den Teig in 3 ca. 10 cm breite Streifen schneiden, mit Schokolade bestreuen oder mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen und fest aufrollen. Die Teigrollen halbieren, jeweils mit der Schnittfläche nach innen aufrollen und in die Papierförmchen setzen. Die Cruffins im Ofen 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter lauwarm abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Wir wünschen guten Appetit :)

