

Schoko-Bananen-Croissants

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



mit Schokocreme bestreichen.

- 3 -

Bananen schälen, vierteln, auf Schokocreme platzieren und einrollen. Die breiteren Enden an der Teignahut leicht andrücken.

- 4 -

Zimt und Zucker in einer Schale vermengen und Croissants damit bestreuen. Für ca. 12 Minuten im heißen Ofen backen.

Zutaten für 6 Portionen

1 Päckchen Croissant-Teig (z.B. von Knack&Back)
2 Bananen
6 Esslöffel Schokocreme
2 Teelöffel Zucker
2 Teelöffel Zimt

Was ist besser als Schoko-Croissants? Richtig, Schoko-Bananen-Croissants. Zugegeben, das Hinzufügen von Obst macht diese kleine Leckerei nicht gerade zum Superfood. Aber schlaue Naschkatzen wissen, dass nur glückliche Menschen gesund bleiben. Das Beste: Sie sind so schnell gemacht, dass du locker eine zweite Ladung hinterher schieben kannst. Für doppeltes Glück.

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Croissant-Teig ausrollen, entlang der Perforation mit einem Messer die Dreiecke trennen und auf einem Backblech verteilen.

- 2 -

Die breiteren Enden der Croissant-Teilchen großzügig