

Schokoladen-Croissants mit Pinienkernen

Für zwei Personen

2 Platten Blätterteig	75 g Nuss-Nugat-Creme	35 g Pinienkerne
1 Ei	2 EL Sahne	Mehl

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Je zwei Platten Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aufeinanderlegen und dünn ausrollen. In circa 25 Zentimeter breite Dreiecke schneiden. Pinienkerne grob hacken und mit der Nuss- Nugat-Creme vermischen. Ein Teelöffel an die Grundlinie der Teigdreiecke setzen. Etwa eineinhalb Zentimeter Abstand zum Rand lassen. Dreiecke aufrollen, zu Croissants biegen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit Sahne verquirlen und Croissants damit bestreichen. Etwa zwölf Minuten backen.

Die Schokoladen-Croissants mit Pinienkernen auf Tellern anrichten und servieren.

Gerry Wrede am 15. Dezember 2016