

SCHOKOLADEN CROISSANT KRINGEL

SCHOKOLADEN CROISSANT KRINGEL

Diese Woche war kulinarisch einiges los – aber wie [hier](#) und [hier](#) schon berichtet mehr auswärts als in meiner Küche. Da ist es schön, wenn man sich wenigstens mit ein paar kleinen Leckereien am Morgen die Zeit vertreiben kann – außerdem wollte ich diese kleinen Schokoladen Croissant Kringel schon lange mal wieder machen. Ein ganz schnelles Frühstück!



Zutaten für 6 Kringel:

1/2 Rolle Blätterteig

3 EL Nutella

Zubereitung:

Die halbe Bahn Blätterteig (hier längst halbiert) zuerst in drei Vierecke schneiden und diese dann diagonal halbieren.

Die Blätterteigdreiecke dünn bis knapp an die Kante mit Nutella bestreichen.



Von der langen Seite des Dreiecks aus aufrollen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.



Die Enden der Teigrolle locker zusammen führen...



... und aneinander fest drücken.



Für ca. 12 Minuten in den Ofen schieben, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Warm genießen!

