

Schoko-Bananen-Croissants

Zutaten (für ca. 10 Stück):

1 Rolle Blätterteig oder Croissantteig

Nuss-Nougat-Creme (z.B. Nutella)

1 - 2 Bananen

Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

1) Den Backofen vorheizen auf 180°C Heißluft.

2) Den Blätterteig ausrollen und in 10 - 12 Dreiecke schneiden.

Auf die breite Seite der Dreiecke je einen Teelöffel Nuss-Nougat-Creme geben.

Die Banane(n) schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Jeweils ein paar Bananenscheiben auf die Nuss-Nougat-Creme legen.

3) Nun die Dreiecke von der breiten Seite her aufrollen, leicht fest drücken und zu Croissants formen.

Die Croissants auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen für ca. 15 Minuten backen.

4) Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.