



Croissants mit Schokoladenfüllung

Zutaten

500 g Zartbitterschokolade
300 ml Schlagsahne
Prise Salz
2 x 400 g Croissantteig
aus dem Kühlregal
2 EL Kakaonips



Zubereitung

300 g der Schokolade hacken und in eine Schüssel geben.
Schlagsahne aufkochen und anschließend über die Schokolade gießen.
Eine Prise Salz hinzufügen, 5 Minuten stehen lassen und
anschließend kräftig durchrühren.
Mit Frischhaltefolie bedecken und
mindestens 3 Stunden auf Raumtemperatur herunterkühlen lassen.

Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Croissantteig ausrollen und
ein Mal von der langen Seite durchschneiden,
sodass zwei gleichgroße Rechtecke entstehen.

Diese je einmal diagonal durchschneiden,
sodass am Ende 4 längliche Dreiecke entstehen.

Dreiecke jeweils von der breiten Seite eng aufrollen
und mit etwas Abstand zueinander
auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
Mit etwas Wasser bepinseln und im Ofen 20–25 Minuten backen.
Anschließend auskühlen lassen.

Restliche 200 g Schokolade schmelzen, Kakaonips bereitstellen,
Schokocreame durchrühren und
diese in einen Spritzbeutel mit großer, spitzer Sterntülle füllen.
In die Unterseite der Croissants einen kleinen Schlitz schneiden
und Schokocreame mit Hilfe der Tülle in die Croissants füllen.
Anschließend Croissants in geschmolzene Schokolade setzen,
abtropfen lassen und mit Kakaonips bestreuen.
Auf einem Stück Backpapier festwerden lassen
und frisch genießen.

