

Cruffins

Schoko-Croissants als Muffins gebacken

6 ———
— Stück



- 80 g **Zartbitterschokolade** oder Nuss-Nougat-Creme
- 275 g **Blätterteig** (Kühltheke)
- Mehl** zum Arbeiten
- Puderzucker** zum Bestäuben

↪ 120g Weideglück Unsere Butter Süßrahm



Zubereitung

Den Backofen auf **200°C Ober- und Unterhitze** vorheizen. Ein Muffinblech mit 6 Mulden mit Papierförmchen auslegen. Die **Schokolade** hacken. Den **Blätterteig** auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen und mit **Weideglück Unsere Butter Süßrahm** bestreichen. Den Teig in 3 ca. 10 cm breite Streifen schneiden, mit Schokolade bestreuen oder mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen und fest aufrollen.



Die Teigrollen halbieren, jeweils mit der Schnittfläche nach innen aufrollen und in die Papierförmchen setzen. Die Cruffins im Ofen **25 bis 30 Minuten** goldbraun backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter lauwarm abkühlen lassen und mit **Puderzucker** bestäubt servieren.

Hmmmm himmlisch!