Marzipan-Schoko-Croissants - einfach & schnell

Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 90 g Marzipanrohmasse
- 20 g fein geriebene Zartbitterschokolade
- 20 g Puderzucker
- 1 EL kalter Espresso

Außerdem

- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

- Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Alle Zutaten für die Füllung miteinander verkneten, in 6 gleich große Portionen teilen und zu 3 cm länglichen Rollen formen.
- Blätterteig auseinander rollen, in 6 Dreiecke schneiden und mit einem Gitterroller über den oberen spitzen Teil rollen oder mit einem scharfen Messer 1 cm Breite Streifen in Richtung der Teigspitze schneiden.
- Jeweils 1 Marzipanrolle auf den untereren breiten Teil legen, eng einklappen und zu Croissants zusammenrollen.
- Die Croissants auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.
- Im vorgeheizten Backofen die Marzipan-Schoko-Croissants auf der 2. Schiene von unten bei 200°C Ober-/Unterhitze für ca. 12 - 16 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Croissants auf einem Küchengitter abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 6 Croissants
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 12–16 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach