# Croissant Nutella Swirl



## Zutaten

- 2 x Croissantteig, aus dem Kühlregal
- 3-4 EL Nutella
- 50 g geröstete gehackte Haselnüsse

## Außerdem

- 1 EL Milch

## Zubereitung

- Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- Die beiden Croissantplatten zu einem Rechteck miteinander verbinden.
- Nutella, mit einem Teigspachtel, auf dem Teig verteilen und mit Haselnüssen bestreuen.
- Den Teig von der langen Seite aufrollen, mit einem scharfen Messer die Rolle teilen, die Teigstränge miteinander verdrehen, zu einem Kranz legen und mit der Milch bestreichen.
- Den Kranz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 170°C Umluft für ca. 20 - 30 Minuten gold-gelb backen.

Portionsgröße: 1 große Kranz
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 20–30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©