

## Schokocroissants



### EINKAUFSZETTEL

-  **1 Blätterteig**
-  **Schokoladenreste (z.B.: Schokohasen, Schokonikoläuse, angebrochene Tafelschokoladen)**
-  **1 Eigelb**

### ZUBEREITUNG

1. Blätterteig ausrollen und in vier gleich große Rechtecke teilen.
2. Schokoladenreste zerbröseln und jeweils in die Mitte eines Rechteckes geben.
3. Jedes Rechteck schräg aufrollen, so dass ein Hörnchen entsteht.
4. Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eigelb mit einem Pinsel auf die Außenseite des Blätterteigs auftragen.
5. Die Croissants bei 180 Grad Celsius im Backofen etwa zehn Minuten lang goldbraun backen.

