Croffles-Croissant-Waffel

Croffles sind der angesagte Food-Trend aus Croissant und Waffel. Das süße Gebäck gelingt im Waffeleisen und schmeckt herrlich buttrig, außen goldbraun und innen luftig weich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 18 min



Zutaten

1 Packung	Croissant-Teig (aus dem Kühlregal)
	Feinkristallzucker (zum Wälzen)
	Zimt (zum Wälzen)
	Erdbeeren (Himbeeren, Heidelbeeren)
	Schokosauce
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für **Croffles-Croissant-Waffel** das Waffeleisen auf mittlere Stufe vorheizen. Die Croissant-Teigrolle ausrollen und die vorgestanzten Dreiecke vollständig voneinander trennen. Die Dreiecke von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen. Anschließend leicht zu kleinen Hörnchen biegen. Wer mag, kann die Teigstücke vor dem Backen leicht in Zimt-Zucker wenden.

2. Je nach Größe ein bis zwei Croissants mit etwas Abstand ins Waffeleisen legen. Die Croffles etwa 3-4 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch kurz kontrollieren und die Temperatur bei Bedarf anpassen.

3. Die Croffles- Croissant-Waffeln schmecken frisch und warm am besten. Nach Belieben mit frischen **Erdbeeren,** Himbeeren oder Heidelbeeren, Schokosauce, Schlagobers oder Krokant und Staubzucker toppen.

Tipp

Für gefüllte Croffles-Croissant-Waffeln kleine Mengen Nutella, Marmelade oder Schokodrops vor

dem Aufrollen in den Teig geben.