Kleine Nutella Croissants

Mit dem Rezept für kleine Nutella Croissants lassen sich süße Leckereien zubereiten, die nicht nur gut zu Kaffee und Tee passen. Einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 42 min

Zutaten

1 Packung	Blätterteig (TK)
14 TL	Nutella
2 EL	Zucker
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für **kleine Nutella Croissants** als Erstes den Ofen auf 180° vorheizen. Danach ein Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen.

2. Anschließend den Blätterteig mit einem Nudelholz ausrollen. Dann Zucker auf den Blätterteig streuen, sodass alles komplett bedeckt ist.

3. Nun nochmals mit dem Nudelholz über den Teig rollen, damit der Zucker schön festgedrückt wird.

4. Den Teig anschließend in vierzehn gleichmäßige Dreiecke schneiden. Nun in die Mitte jedes Dreiecks Nutella streichen. Die Dreiecke danach von der breiten Seite zur dünnen hin, einrollen. Die Croissants danach auf dem Backblech verteilen. Dabei zwischen den einzelnen Croissants ausreichend Platz lassen.

5. Das Blech nun für zehn bis zwölf Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn die Oberseiten der Croissants leicht gebräunt sind. Anschließend etwas abkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und dann servieren.

Tipp

Kleine Nutella Croissants kommen mit einer Tasse warmen Kakao sehr gut bei Kindern an. Die kleinen Backwerke eignen sich auch besonders gut als Mitbringsel zu Partys. Wenn die Croissants noch leicht warm serviert werden, schmecken sie besonders gut.