



# Vanillekipferl-Croissants



6 Stück



20 Minutes

## ZUTATEN

1 Rolle Knack&Back-Croissants

1 kleines Glas Vanillekipferl-Creme



## ANMERKUNG

Funktioniert auch mit Nutella,  
Pistaziencreme, Spekulatiuscreme,  
Mandelmus oder Erdnussbutter

## ZUBEREITUNG

1. Knack&Back-Croissant-Teig ausrollen und an der perforiert Linie in 6 Teile schneiden.
2. Jedes so entstandenen Dreieck mit der Creme bestreichen. Dabei überall einen ca 1 cm breiten Rand auslassen.
3. Jedes Dreieck nun von der Längsseite aufrollen und so zu einem Croissant rollen.
4. Jeweils 3 Croissants mit dem Rost und Backpapier in den Omnia legen. Darauf achten, dass die Wände des Omnias nicht berührt werden.
5. Zunächst 5 Minuten auf höchster Stufe, dann ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme backen.

