

Croissant trifft Muffin "Verpoorten-Croiffins"

Zutaten

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pkg Blätterteig
1 Pkg Vanille-Puddingpulver
500 ml Milch
40 ml Zucker
Puderzucker



Zubereitung

Den Vanillepudding nach Packungsanleitung kochen. VERPOORTEN Eierlikör unterrühren und den Pudding etwas abkühlen lassen. Dabei darauf achten, dass der Pudding keine Haut bildet.

Den Blätterteig auf dem mitgelieferten Backpapier ausrollen und in 6 lange Streifen (4 cm breit) schneiden. Den Eierlikör-Vanille-Pudding gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen.

Die Blätterteigstreifen aufrollen und hochkant in ein Muffinförmchen stellen. Die Croiffins bei 200°C für ca. 30 Minuten backen lassen und mit Puderzucker möglichst noch warm servieren.

Leser-Tipp

Die leckeren Croiffins kommen gerade ganz neu aus San Francisco zu uns nach Deutschland. Gehört zu den ersten, die sie mal selber ausprobieren.

[Link zum Rezept: Croissant trifft Muffin "Verpoorten-Croiffins"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de