

Einfache Schokocroissants mit Eierlikörpudding

Zutaten

für 5 Schokocroissants

- 1/2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 1 EL Zucker
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 170 ml Milch
- 75 g Nuss-Nougat, schnittfest
- 1 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 Ei



Zubereitung

Vanillepuddingpulver mit 50 ml Milch verrühren. 100 ml Milch, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erhitzen. Puddingpulver unter Rühren hinzugeben. Kurz aufkochen lassen, sodass die Masse eindickt. Mit Frischhaltefolie bedeckt auskühlen lassen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Blätterteig entwickeln und mit der langen Seite parallel zur Tischkante legen. Nun von der linken unteren Ecke beginnend im Zick-Zack-Muster, das bei der rechten unteren Ecke endet, drei Dreiecke ausschneiden. So entstehen in den Zwischenräumen zwei weitere Dreiecke. (Im Video wird das Schnittmuster genau aufgezeigt.)

Je ca. einen EL Eierlikörpudding auf das breite Ende des Blätterteig-Dreiecks streichen. Das Nuss-Nougat in fünf gleichgroße, längliche Stücke schneiden. Diese sollten so lang sein, dass sie mittig auf der breiten Seite des Blätterteigs liegend, nach rechts und links noch ca. 1 cm Platz zum Rand haben. Nun den Blätterteig von der breiten Seite Richtung Spitze über das Nougat klappen und vollständig aufrollen. Die Ecken ein wenig zusammendrücken und nach innen biegen, sodass die typische Hörnchenform entsteht.

Schokocroissants auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ei mit restlicher Milch verquirlen und Croissants damit bestreichen. Ca. 20 Minuten goldbraun backen und noch warm genießen. Sollte noch etwas Eierlikörpudding übriggeblieben sein, kann man diesen wunderbar zu den warmen Schokocroissants servieren oder ihn einfach so genießen.

[Link zum Rezept: Einfache Schokocroissants mit Eierlikörpudding](#)