

Marzipan-Mandel Croissants



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](http://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)
www.fabisgrillbbq.wordpress.com/

Zutaten:

- 1 Pck. Knack & Back Croissants (6 St.)
- 100 g Marzipan, zerbröselt
- 2 TL Mandeln, gemahlen
- 1 Pck. Vanillin Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 Eiweiß
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- Mandelblättchen

Zubereitung:

Marzipan, Mandeln, Vanillin Zucker, Zimt und das Eiweiß miteinander verkneten, bis es cremig ist. Das Eigelb mit der Milch verquirlen.

Die Croissants einzeln auf ein Brett legen und mit der Marzipancreme bestreichen. Die Ränder etwas freilassen.

Dann von der breiten Seite in Richtung Spitze vorsichtig zusammen rollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Mit der Milch-Ei-Mischung einpinseln und Mandelblättchen darüber streuen.

Die Croissants werden bei indirekter mittlerer Hitze (200°C) ca. 15-20 Minuten gegrillt, bis sie schön braun sind.

Also dann...gut Glut! 😊