

Croissant mit Schokolade- Haselnussfüllung

4 Portionen

Zutaten

1 Packung Blätterteig
8 TL Schokolade-
Haselnusscreme

Zubereitung

1. Den Teig auseinanderrollen und in vier Dreiecke schneiden.
2. Etwa 1 TL Schokoladen-Haselnusscreme auf die Spitze jedes Dreiecks streichen, dabei etwa 1 cm rund um die Kanten frei lassen.
3. Jedes Dreieck vom breitesten Ende bis zur Spitze über die Füllung einrollen. Die Rollen vorsichtig in eine Halbmondform biegen.
4. Den Heißluftdeckel auf das Gerät aufsetzen. Die Grillplatte in den Innentopf legen.
5. Den Drehknopf auf die Einstellung Air Fry (Heißluftfrittieren) drehen. Die Temperatur-Taste drücken und die Kochtemperatur auf 160° C einstellen. Die Timer-Taste drücken und die Garzeit auf 11 Min. einstellen. Die Start-Taste drücken, um den Kochvorgang zu starten. Das Gerät 3 Min. lang vorheizen lassen, dann den Deckel öffnen.
6. Die Croissants auf die Grillplatte legen.
7. Sobald der Timer auf 0 ist, die Cancel-Taste drücken.

