

Gefüllte Croissants mit CHAMPIGNON „Das Original“



Zutaten:

- 1 CHAMPIGNON „Das Original“ 125 g
- 1 Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 2 Birnen
- 2 TL Honig



Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen und in Dreiecke schneiden.

Den Käse und die Birnen in Scheiben schneiden, auf die Dreiecke verteilen und mit Honig beträufeln.

Danach die Blätterteig-Dreiecke zu einem Croissant aufrollen.

Die fertigen Croissants im vorgeheizten Backofen bei 220° Unter-/Oberhitze ca. 15-20 Min. goldbraun backen. Danach aus dem Backofen nehmen und servieren

Guten Appetit!