



# Ölz Mini Butter Croissant mit Orangen-Zimt-Ricotta

Brunch-Rezept: Überbackene Ölz Mini Butter Croissant



1. Alle Zutaten glatt rühren.
2. Füllung in die aufgeschnittenen Ölz Mini Butter Croissants ca. 0,5 cm dick streichen und bei 190° C Oberhitze im vorgeheizten Backrohr ca. 3-4 min backen.

**Tipp:**

"Die Füllung eignet sich gut zum Vorbereiten!"

**Zutaten**

- 1 Packung Ölz Mini Butter Croissants
- 200 g Ricotta
- Abrieb einer Orange
- Prise Zimt
- 2 EL Bitterorangenmarmelade
- 2 EL gehackte Walnüsse

**Zubereitungszeit**

**10 min**