



Ölz Mini Butter Croissant mit Orangen-Zimt-Ricotta

Brunch-Rezept: Überbackene Ölz Mini Butter Croissant



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

1. Füllung zubereiten:

Alle Zutaten für die Füllung glatt rühren.

2. Croissants füllen:

Die Ölz Mini Butter Croissants aufschneiden und die vorbereitete Füllung ca. 0,5 cm dick in die Croissants streichen.

3. Backen:

Die gefüllten Croissants bei 190 °C Oberhitze im vorgeheizten Backofen für ca. 3–4 Minuten backen, bis die Füllung leicht goldbraun ist.