



ovomaltine

OVO

COOKIE DOUGH CROISSANTS



ZUBEREITUNG OVO COOKIE DOUGH CROISSANTS

ZUTATEN

- 6 Croissants
- 500 g Chocolate Chip Cookie Teig
- 100 g Ovomaltine Schokolade
- Puderzucker, zum Servieren

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) einstellen.
2. Die Croissants längs halbieren, ohne sie vollständig durchzuschneiden.
3. Den Cookie Teig in Scheiben schneiden, jeweils eine Scheibe in ein Croissant legen, etwas andrücken. Übrigen Teig oben auf die Croissants geben, etwas andrücken.
4. Die Ovomaltine Schokolade grob zerkleinern, in die Croissants stecken, einige Stücke zusätzlich obenauf legen.
5. Croissants auf ein Backblech legen und 12-15 Minuten backen, bis der Cookie-Teig durchgebacken ist.
6. Ovo Cookie Dough Croissants mit Puderzucker bestäuben und am besten warm genießen.