

# KNUSPRIGE CROISSANTS

AUS DER OMNIA



## ZUTATEN

Blätterteig  
1/4 Glas (Soya-)Milch

## MATERIAL

Pinsel/Löffel  
Messer  
Deine Omnia

## BACKZEIT

5 Min höchste Flamme  
+  
40 Min niedrigste  
Flamme

## ERSTER SCHRITT

Schneide den Teig in mehrere kleine Dreiecke.



## ZWEITER SCHRITT

Bestreiche den Teig mit etwas Milch. Als Variante kannst du auch Nugatcreme in die Mitte der Dreiecke streichen. Dann bekommst du super leckere Schokocroissants.



## DRITTER SCHRITT

Rolle die Teigdreiecke zusammen. Beginne dabei immer an der breiten Seite und rolle zur Spitze. Anschließend biegst du die Enden der Croissants etwas zueinander, damit sie ihre typische Form bekommen.



## VIERTER SCHRITT



Bestreiche deine Croissants mit etwas Milch, damit sie schön knusprig werden.

## FÜNFTER SCHRITT

Backe deine Croissants in der Omnia für 5 Min. auf höchster Flamme und anschließend für 40 Min. auf kleinster Flamme.



## SECHSTER SCHRITT



Genuss pur!