

Mini-Croissants aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 16 Stück

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Ei

zum Bestreuen:

- 2 TL Sesam



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Rolle den Blätterteig aus. Lege ihn mit der langen Seite vor dich und schneide ihn in 8 gleiche Streifen. Halbiere die Streifen diagonal, so dass Dreiecke entstehen. Rolle sie von der breiten Seite zur Spitze auf.
2. Verquirle das Ei und bestreiche die Mini-Croissants damit. Bestreue sie mit Sesam.
3. Lege etwas Backpapier in den Garkorb und verteile die Mini-Croissants darauf. Backe sie 20 Minuten bei 180 Grad in der Heißluftfritteuse.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

