

Gerolltes Croissant - New York Rolls

Zutaten für 6 Stück:

1 Pkg. Plunderteig

3 EL Butter

Je 1 EL Zimt und 1 EL Zucker verrührt

Dekoration:

100 g Milkschokolade

100 g weiße Schokolade

2 EL geriebene Nüsse

circa 10 Stück Walnüsse gehackt

Das Rohr wird auf 200°C Ober-Unterhitze vorgeheizt. Der Teig wird ausgerollt und der Breite nach in 3 cm breite Streifen geschnitten. Die Butter im Wasserbad schmelzen und damit den Plunderteig einstreichen. Mit der Zimt-Zuckermischung großzügig bestreuen. Nun einen Streifen einrollen und einen zweiten Streifen dranhängen und weiterrollen. So haben die Rolls die perfekte Größe.

Die Rollen kommen in einen Kuchenring mit Deckel. Diesen vorsichtig draufpressen und so in den Backofen geben. Etwa 12 Minuten backen, danach den Deckel entfernen und noch weitere 4-5 Minuten goldbraun fertig backen. Die Rolls sollten relativ gleichmäßig flach sein.

Sobald die Rolls ausgekühlt sind, werden sie halbig in die geschmolzene Schokolade getaucht und mit geriebenen und gehackten Nüssen bestreut.

