



Cruffins mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten



Wartezeit:
ca. 45 Minuten



Zutaten für 8 Stück

1 Rolle Blätterteig
(Kühlregal, ca. 275g)
20g Butter, weich
4 kinder Riegel
10g Pistazienkerne

Zusätzlich:

etwas weiche Butter
etwas Puderzucker

Utensilien:

Backofen, Nudelholz,
Messer, Schneidebrett,
Muffinblech, Küchenwaage,
Pinsel, Sieb

Zubereitung:

1. Schritt:

Backofen vorheizen auf 185°C bei Ober-/Unterhitze. Blätterteig vorsichtig ausrollen und mit einem Nudelholz an jeder Seite ca. 2 cm weiter ausrollen. Kinder Riegel klein hacken.

2. Schritt:

Weiche Butter auf dem Teig verstreichen und die gehackten kinder Riegel darüber streuen. Den Blätterteig von der langen Seite ausgehend, fest aufrollen.

3. Schritt:

Muffinblech mit etwas Butter einfetten. Die gefüllte Blätterteigrolle in 8 gleichgroße Portionen schneiden, mit der Schnittfläche nach oben einzeln in die Mulden des Muffinblechs legen und leicht andrücken. Mit etwas Butter bestreichen und im unteren Drittel des Backofens für 40-45 Minuten backen.

4. Schritt:

Pistazienkerne fein hacken. Nach Backende die Cruffins leicht abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Pistazien und Puderzucker bestreut servieren.

Nährwerte:

Portionen:	8
Pro Portion:	49g
Pro Portion:	232 kcal