

Schinken - Käse - Croissants



Du brauchst:

Schinken, Käse, Plunderteig oder Blätterteig, Schnittlauch, Salz und Pfeffer, evtl. ein Ei



Schinken in kleine Würfel schneiden,
Käse reiben,
Schnittlauch dazugeben
und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Teig ausrollen und in gleich große Dreiecke schneiden.



Auf jedes Dreieck einen Teelöffel Füllung geben und vorsichtig einrollen!



Croissants mit einem Ei bestreichen und bei 180 Grad, 18 - 20 Minuten backen!



Fertig :-)