Ölz Mini Butter Croissant mit Orangen-Zimt-Ricotta

Brunch-Rezept: Überbackene Ölz Mini Butter Croissant

Zutaten
1 Packung Ölz Mini Butter Croissants
200 g Ricotta
Abrieb einer Orange
Prise Zimt
2 EL Bitterorangenmarmelade
2 EL gehackte Walnüsse

Zubereitungszeit
10 min

1. Füllung zubereiten:
Alle Zutaten für die Füllung glatt rühren.

2. Croissants füllen:
Die Ölz Mini Butter Croissants aufschneiden und die vorbereitete Füllung ca. 0,5 cm dick in die Croissants streichen.

3. Backen:
Die gefüllten Croissants bei 190 °C Oberhitze im vorgeheizten Backofen für ca. 3–4 Minuten backen, bis die Füllung leicht goldbraun ist.