



# 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.