



Ölz Mini Butter Croissants mit Orangen-Zimt Ricotta

Süßes Brunch Rezept für 8-10 Portionen



Zutaten

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

Zubereitungszeit

4 min

1. Ricotta, Abrieb einer Orange, Prise Zimt, Bitterorangenmarmelade und gehackte Walnüsse glatt rühren.
2. Maße in die aufgeschnittenen Ölz Mini Butter Croissants ca. 0,5 cm dick streichen.
3. Bei 190° C Oberhitze im vorgeheizten Backrohr ca. 3-4 min backen.

Tipp:

"Die Füllung eignet sich gut zum Vorbereiten!"