


Schoko-Ganache Croissant-Rolls

 ca. 1 Std.

 für 5 Rollen



Zutaten

1 Packung (250 g) Croissant Teig (aus dem Kühlregal)

5 EL brauner Zucker

5 EL Goldsaft

100 g Schlagsahne

200 g dunkle Kuvertüre, gehackt

Pistazien, gehackt

Sonstiges

2 blechgroße Blätter Backpapier

Spritztülle

Zubereitung

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Fertigteig aus Verpackung nehmen und in 5 gleich große Rollen schneiden.

Backblech mit Backpapier versehen und 5 Kreise (Größe der geschnittenen Teigrollen) mit je ½ EL braunem Zucker auf dem Backpapier malen. Teilrollen darauflegen und nochmal mit ca. ½ EL braunem Zucker bestreuen.

Ein weiteres Backpapier auf die Rollen legen und mit etwas Schwerem (z.B. weiteres Backblech) beschweren und kurz andrücken. Rollen ohne zweites Backpapier und Backblech im Backofen für ca. 15 Minuten backen. Dann nochmal das Backpapier und ein weiteres Backblech auf die Rollen platzieren und im Ofen weitere 7 Minuten backen.

In der Zwischenzeit dunkle Kuvertüre klein hacken. Sowie Sahne in einen Topf geben, 5 EL Goldsaft dazu und alles langsam erhitzen. Sobald das Sahne-Goldsaft-Gemisch warm ist, die Kuvertüre dazu geben und gut verrühren. Die sogenannte Ganache vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Rollen aus dem Backofen nehmen und ebenfalls etwas abkühlen lassen.

Danach die Ganache in eine Spritztülle füllen und sie auf den Rollen verteilen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

Hier geht's zum [Rezeptvideo](#). *Mit dem Anklicken des Links werden Sie auf www.Tiktok.com weitergeleitet hier gilt die Datenschutzerklärung von Tiktok. [Mehr erfahren](#).*