



# Sonntagscroissant

## mit Nougat-Bananen Füllung

🕒 | ZUBEREITUNG: 15 min | BACKZEIT: 15 min | FÜR 2 PERSON

### Zutaten

1 Rolle Blätterteig  
100 g Viba Nougat-Creme  
2 Bananen  
1 Eigelb  
2 EL Milch  
gehackte Haselnüsse  
zum Bestreuen

- 1 Blätterteig auf einer sauberen Arbeitsfläche flach ausbreiten und in gleichmäßige Dreiecke teilen.
- 2 Jedes Teigdreieck mit Viba Nougat-Creme bestreichen, die Ränder allerdings etwas aussparen.
- 3 Bananenstücke gleichmäßig über die Nougat-Creme verteilen.
- 4 Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Teigdreiecke zur Spitze hin aufrollen und die entstandenen Croissants leicht halbmondförmig biegen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen.
- 5 Das Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen. Croissants damit bestreichen und eventuell mit Haselnüssen bestreuen. Auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten goldbraun backen. Anschließend auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.