

> Croffles mit Schokoglasur und bunten Obststreuseln

Crossiant oder Waffel? Beides!



ZUTATEN:

1 Packung	Croissant-Teig
1 Tafel	NATURATA Madagaskar dunkle Edelvollmilch
1 Tafel	NATURATA Crunchy Crisp, weiß
50 g	NATURATA Bananenchips
50 g	NATURATA Mangostücke, getrocknet
2 EL	NATURATA Kokosraspel
2 EL	gefriergetrocknete Beeren

ZUBEREITUNG

1. Croissant-Teig aus der Packung nehmen und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Teigscheiben nun auf einen Pappstrohalm stecken, vorsichtig ins vorgeheizte Waffeleisen legen und gold-braun backen. Croffles auf einem Gitter auskühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen. NATURATA Mangostücke und NATURATA Bananenchips in kleine Stücke brechen/schneiden.
3. Croffles zur Hälfte in die geschmolzene NATURATA Schokolade tauchen, überschüssige Schokolade abtropfen lassen. Anschließend auf ein Backpapier legen und mit den bunten Obststreuseln bestreuen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

**Abdruck honorarfrei
Belegexemplare erbeten**