Schokoladen-Babka-Cruffin

Lecker

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Die Mulden eines Muffinblechs mit Pflanzenöl einfetten. Das Eigelb mit etwas Wasser in einer kleinen Schüssel verquirlen.

Beide Blätterteigrollen ausrollen und mit Wasser bestreichen. Eine Teigplatte auf die andere legen und leicht andrücken. Nun in vier gleichgroße Teile schneiden, wieder übereinanderlegen und andrücken. Nun die Teigplatte mit einem Teigroller etwa 1 mm dick und rechteckig ausrollen. Die Nuss-Nougat-Creme darauf verstreichen und von der kurzen Seite in 6 Streifen schneiden. Die Streifen von der langen Seite her eng aufrollen.

Die einzelnen Teigstränge nun längs halbieren und aufrollen. Die Rollen in die Muffinmulden legen und mit der Eigelbmischung einpinseln.

Die Cruffins im Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen aus den Muffinformen lösen, auf ein Kuchenrost legen und mit Puderzucker bestäuben.

ZUTATEN

2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal
200 g Nuss-Nougat-Creme
2 Eigelb
2 EL Puderzucker
3 EL Pflanzenöl

UTENSILIEN

Messer, Muffinblech, Backpinsel, Teigroller, kleine Schüssel, Feinsieb