



# Gefüllte Mini-Kokos-Croissant Rolls

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 Min.

BACKZEIT: 25 Min.

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den ersten Plunderteig ausrollen. Dann den zweiten Plunderteig über den ersten Teig ausrollen.
2. Den Teig aufrollen und mit einem scharfen Messer in zwölf gleich große Stücke (je ca. 4 cm dick) teilen.
3. Die Muffinform einfetten und die Teigrollen hineinlegen. Das Ganze für 25 Minuten bei 160 Grad Umluft im Backofen backen. Danach gut abkühlen lassen.
4. Für die Füllung und das Topping Mascarpone, Zitronensaft und Puderzucker mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen und eine Hälfte der Masse in eine Spritztülle füllen und die Croissant-Rolls gleichmäßig damit befüllen.
5. Für das Topping Raffaello zerkleinern und mit der restlichen Creme vermischen. Zum Schluss die Croissant-Rolls damit verzieren und mit gehackten Mandeln und Raffaello dekorieren.



## Zutaten

für 12 Rolls

für die Croissant Rolls:

- 2 Rollen Plunderteig
- Etwas Mehl für die Arbeitsfläche

für die Füllung/ das Topping:

- 500 g Mascarpone
- 40 g Puderzucker
- 10 Raffaello
- 1 EL Zitronensaft

für die Dekoration:

- 200 g gehackte Mandeln
- 12 Raffaello