

CROIFFLE

Délifrance
LES ÉPIQUES BELGES

ZUTATEN

FÜR 1 PORTION

1 Butter Croissant
Heidelbeeren
Brombeeren
Puderzucker

Ihnen gefällt dieses Rezept und
Sie möchten es herunterladen
oder teilen?



ZUBEREITUNG

VORBEREITUNG:

1. Das Waffeleisen auf 180°C vorheizen und mit Pflanzenöl einfetten.
2. Sobald das Croissant aufgetaut ist, in das Waffeleisen legen und backen, bis es knusprig und goldbraun ist.
3. Croissant mit den Beeren und Puderzucker nach Geschmack dekorieren.

TIPP DES KÜCHENCHEFS: SIE KÖNNEN DIESES REZEPT JE NACH JAHRESZEIT ANPASSEN, Z. B. IM SOMMER MIT EINER KUGEL EIS UND IM WINTER MIT SCHOKOSAUCE UND PUDERZUCKER SERVIEREN.



Dessert



Frühstück

Snacks

PRODUKTE AUS DIESEM REZEPT



Butter Croissant
Art.-Nr. 28579
100 x 65 g