

## Marzipan-Blaubeer-Croissants

---

### Zutaten für ca. 20 Stück:

- 1 Packung (450 g) Blätterteig (10 Scheiben à 45 g)
- 100 g weiche Marzipanrohmasse
- 1 Eiweiß (M)
- 100 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
- 2 EL Kondensmilch
- Puderzucker zum Bestäuben



### Zubereitung:

1. Blätterteig auftauen. Jedes Quadrat einmal diagonal durchschneiden.
2. Marzipan in kleine Stückchen schneiden und mit dem Eiweiß geschmeidig rühren. Blaubeeren untermengen.
3. Einen Teelöffel Marzipan-Blaubeerfüllung auf den Blätterteig setzen und von der spitzen Seite aufrollen, dabei die Enden zusammendrücken. Zu Hörnchen formen. Mit Kondensmilch bepinseln.
4. Hörnchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 12 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben. Am besten frisch verzehren.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + Auftauzeit

### Nährwertangaben pro Portion:

Energie: 116 kcal / 486 kJ  
Fett: 7 g  
Kohlenhydrate: 11 g  
Eiweiß: 2 g

Wild Blueberry Association of North America  
Ansprechpartner: mk<sup>2</sup> gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,  
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,  
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de  
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada  
Abdruck honorarfrei  
Zwei Belegexemplare erbeten

