



# Süßer Croissant Auflauf

🕒 30–45 Min   

## Zubereitung

- 1 Die Croissants halbieren und in eine gefettete Auflaufform schichten. Dann den Ricotta mit der frischen Zitronenzeste und dem Vanillezucker zu einer cremigen Masse verrühren.
- 2 Im nächsten Schritt die Eier, Milch, Zucker und Zimt verquirlen und über die Croissants gießen. Darauf achten, dass alle Croissants vollständig durchtränkt sind. Danach für etwa 40 Minuten in den Kühlschrank kalt stellen und den Backofen rechtzeitig auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 3 Im nächsten Schritt den Auflauf mit der geschmolzenen Butter gleichmäßig bepinseln. Den Auflauf nun für 30-35 Minuten im Ofen backen.
- 4 Nach 25 Minuten die Croissants stellenweise mit Erdbeermarmelade bepinseln und die Ricottacreme zwischen den Croissants mit Hilfe einer Spritztüte platzieren. Für restliche fünf Minuten backen lassen.

## Zutaten 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

10 Stk.	Croissants
150 g	Ricotta
1 TL	Frische Zitronenzeste
40 g	Geschmolzene Butter
3 Stk.	Eier
200 ml	Milch
60 g	Zucker
5 EL	Erdbeermarmelade
1 TL	♦ Vanillezucker Bourbon
1 TL	♦ Zimt gemahlen

