

Croissant aux amandes



Zutaten für 4 Stück:

4 Croissants vom Vortag
200 ml Wasser
75g Zucker
1 EL Amaretto
50g zerlassene Butter
60g gemahlene Mandeln
60g Puderzucker
50g Butter
1 Ei
1 EL Amaretto
blättrige Mandeln zum Bestreuen
Puderzucker

Zubereitung:

Den Zucker im Wasser auflösen und die Mischung zu Sirup aufkochen. Vom Herd nehmen und den Amaretto hinzufügen. Auskühlen lassen.

Für die Mandelcreme Butter und Zucker schaumig rühren, das Ei, die gemahlene Mandeln und den Amaretto unterrühren.

Die Croissants längs aufschneiden und die untere Hälfte großzügig mit dem Sirup tränken und mit der Mandelcreme bestreichen. Den Deckel von innen mit flüssiger Butter tränken, auflegen, und erneut mit Sirup bestreichen und mit den blättrigen Mandeln bestreuen.

Bei 200°C ca. 10 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und noch warm genießen.

Bon appétit!