

## Gefüllte Croissants



100 g gekochter Schinken	In feine Streifen schneiden
½ Zwiebel	Fein hacken
1 TL Senf 4 EL Creme Fraiche 1 EL Kräuter	Mit Schinken und Zwiebeln verrühren
1 P. Croissant-Teig	Nach Packungsanleitung ausrollen  Schinkenmischung darauf verteilen, das ein 1 cm breiter Teigrand bleibt.  Die Croissants locker aufrollen und auf ein Backblech legen.
Eigelb	Die Croissants mit Eigelb bestreichen

- Bei 200°C etwa 20 Minuten goldbraun backen.

- Guten Appetit