


# Croissants und Pains au chocolat

Leckere Croissants mit und ohne Schokolade zum Frühstück

etwa 19 Stück

 aufwändig

 bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Plunderteig:

500 g Weizenmehl  
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe  
30 g Zucker  
2 gestr. TL Salz  
50 g weiche Butter  
250 ml Milch  
1 Ei (der Größe M)  
250 g kalte Butter

### Außerdem:

150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre  
1 Ei (der Größe M)  
1 EL Milch

## 1 Plunderteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten - bis auf die kalte Butter- hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Den Teig zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Die kalte Butter in Scheiben schneiden und eine Hälfte der Teigplatte (25 x 20 cm) damit belegen, dabei rundherum am Rand etwa ½ cm frei lassen. Die andere Teighälfte darüberklappen und an den Rändern andrücken. Die Platte wieder zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Von den kürzeren Seiten so zur Mitte klappen, dass die Teigkanten aneinanderstoßen, dann die beiden Seiten zusammenklappen; es entstehen 4 Teiglagen. Den Teig zugedeckt 20 Min. in den Kühlschrank legen.

- 3 Teigpaket mit der langen Seite an die Kante der Arbeitsfläche legen und wie oben beschrieben ein weiteres Mal ausrollen, übereinanderschlagen und nochmals 20 Min. zugedeckt kalt stellen.

- 4 Kuvertüre zerkleinern. 50 g davon in einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und beiseitelegen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

- 5 Teig zu einem Rechteck (60 x 40 cm) ausrollen und so halbieren, dass 2 Teigstreifen von 60 x 20 cm entstehen. Einen Teigstreifen mit Hilfe eines Lineals und eines Messers in 11 Dreiecke (etwa 20 x 10 cm) schneiden. Dreiecke von der breiten Seite her aufrollen und zu "Hörnchen" biegen (Abb. 1). Croissants mit etwas Abstand auf das Backblech legen und nochmals zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.



- 6 Den anderen Teigstreifen etwas länger rollen (64 x 20 cm) und in 8 Rechtecke (8 x 20 cm) schneiden. 100 g Kuvertüre auf je ein Drittel der Teigrechtecke verteilen. Die untere Seite darüberschlagen und zu einem "Päckchen" umklappen (Abb. 2). Die Pains au chocolat auf das Backblech legen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Kuvertüre im Gefrierbeutel im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.



- 7 Ei mit Milch verschlagen, die Gebäcke damit bestreichen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 14 Minuten**

### 8 Verzieren:

Die Croissants (Abb. 3) mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die Pains au chocolat sofort nach dem Backen mit der geschmolzenen Kuvertüre besprenkeln und erkalten lassen.



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Es können bereits die Teiglinge eingefroren werden, diese auftauen lassen, nochmals gehen lassen und wie beschrieben backen.
- Das Gebäck ist einfriergeeignet.