

Croissants

Leckere, knusprige Croissants einfach mal selber machen, ob zum Frühstück oder zum Brunch, dieser Klassiker schmeckt immer.

etwa 16 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Plunderteig:

500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
40 g Zucker
2 TL Salz
40 g weiche Butter
250 ml Milch
1 Ei (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)
250 g kalte Butter

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch

Wie backe ich leckere Croissants?:

1 Hefeteig zubereiten:

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

2 Teig und Butter zum Tourieren vorbereiten:

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 (20 x 25 cm) damit belegen, dabei rundherum am Rand etwa ½ cm frei lassen. Die andere Teighälfte darüber klappen und an den Rändern andrücken.



3 Plunderteig tourieren:

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 15 Min. in den Kühlschrank legen.



- 4 Teigpaket mit der langen Seite an die Kante der Arbeitsfläche legen und wie oben beschrieben ein weiteres Mal ausrollen, übereinander schlagen und nochmals 15 Min. zugedeckt kalt stellen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.



Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

5 Croissants formen und backen:

Teig zu einem Rechteck (50 x 32 cm) ausrollen und so halbieren, dass 2 Teigstreifen von 50 x 16 cm entstehen. Jeden Teigstreifen mit Hilfe eines Lineals und eines Messers in 8 Dreiecke (etwa 16 x 12 cm) schneiden. Dreiecke von der breiten Seite her aufrollen und zu einem "Hörnchen" biegen. Croissants mit etwas Abstand auf das Backblech legen und nochmals zugedeckt gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Eigelb mit Milch verrühren, die Croissants damit bestreichen und backen.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Die Croissants mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Für Schokoladen-Croissants vor dem Aufrollen je 1 TL Schokotropfen oder gehackte Kuvertüre auf 1 Teigdreieck geben, aufrollen und backen. Die gebackenen Croissants mit geschmolzener Kuvertüre besprenkeln.
- Für Cornetti je 1 TL Konfitüre auf 1 Teigdreieck geben und aufrollen. Die bestrichenen Hörnchen vor dem Backen mit einigen Dr. Oetker gehobelten Mandeln bestreuen.
- Hier gibt es noch mehr Tipps zum Thema [Plunderteig](#).

