

Croissants

Leckere Croissants zum Frühstück oder Brunch

etwa 16



aufwändig

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Plunderteig:

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

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Kondensmilch

1 Plunderteig:

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 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 $\frac{1}{2}$ cm frei lassen. Die andere Teighälfte darüber klappen 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 15 Min. in den Kühlschrank legen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 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

Einschub: unteres Drittel

- 4 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 Kondensmilch verrühren, die Croissants damit bestreichen und backen.

Backzeit: etwa 20 Minuten

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Für Schokoladen-Croissants je 1 TL Schokotropfen oder Schokoladeflocken auf 1 Teigdreieck geben, aufrollen und backen. Die heißen Croissants mit geschmolzener Schokolade 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.

