

Krosse Kringel italienischer Art

Kombination aus Croissant und Donut, gefüllt mit Rucola, Parmesan und Parmaschinken

etwa 10 Stück



aufwändig

● ● bis 120 Minuten



Zutaten:

Hefeteig:

150 ml Milch
60 g Butter oder Margarine
375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 TL Zucker
1 ½ TL Salz
1 Ei (der Größe M)

Ziehbutter:

150 g weiche Butter
40 g Weizenmehl
15 g italienische Kräuter

Außerdem:

Backpapier
Ausbackfett oder Speiseöl

Füllung:

etwa 30 g Rucola (Rauke)
etwa 150 g Kirschtomaten
etwa 70 g Parmaschinken in
Scheiben
50 g gehobelter Parmesan

1 Hefeteig:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig so lange zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Ziehbutter:

Butter, Mehl und Kräuter in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Ziehbutter zwischen Backpapier zu einem Quadrat (20 x 20 cm) ausrollen und mind. 30 Min. kühl legen.

- 3 Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem Rechteck (41 x 22 cm) ausrollen. Die Ziehbutter auf eine Hälfte der Teigplatte (Abb. 1) legen, dabei etwa 1/2 cm Rand frei lassen. Die andere Teighälfte darüberlegen und gut andrücken. Den Teig zu einem Rechteck (40 x 24 cm) ausrollen.



- 4 Anhaftendes Mehl mit einem Küchenpinsel vom Teig entfernen und mit etwas Wasser bestreichen. Von der kurzen Seite ein Teig Drittel zur Mitte klappen, Mehl wieder entfernen (Abb. 2). Dann die andere Seite des Teiges daraufklappen, es entstehen 3 Teiglagen. Den Teig in Folie 30 Min. in den Kühlschrank legen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, beim letzten Vorgang den Teig statt 30 Min. 1 Std. in den Kühlschrank legen.



- 5 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (36 x 15 cm) ausrollen, von oben und unten das Mehl wieder entfernen. Etwa 10 Kreise (Ø 7 cm) ausstechen und auf Backpapier legen. Dann die Mitte (Ø 2 cm) ausstechen. Teigreste mit einem Messer in kleine Stücke schneiden. Teigringe nochmals so lange zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich vergrößert haben.

6 Ausbacken:

In der Zwischenzeit das Ausbackfett oder Speiseöl in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 175°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden. Die Ringe portionsweise schwimmend in siedendem Fett auf beiden Seiten goldbraun backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Mit den Teigresten ebenso verfahren.

7 Füllung:

Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Parmaschinken in Streifen schneiden. Kringel waagrecht halbieren. Die jeweils unteren Seiten mit den vorbereiteten Zutaten und dem Parmesan belegen. Die Deckel auflegen und frisch servieren. Die ausgebackenen Teigecken als Fingerfood reichen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch fertigen gekühlten Croissantteig verwenden (250 g ergeben etwa 4 krosse Kringel). Den Fertigteig in 3 gleich große Stücke teilen, die Teile mit Wasser bestrichen aufeinanderlegen, gut andrücken und auf eine Größe von etwa 20 x 14 cm ausrollen. Etwa 4 Taler (Ø 7 cm) ausstechen und wie im Rezept beschrieben ausbacken.
- Verleihen Sie den Cronuts dann eine italienische Note, indem Sie diese vor dem Füllen mit etwas Pesto bestreichen.