

Haselnuss Croissants ohne Zucker

Zubereitungsdauer: 30 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

Zutaten für 4-6.

Zutaten

1 Packg. Frischen oder TK Blätterteig
5 TL Haselnuss oder Mandelcreme - ungesüßt alternativ Marmelade
2 EL Frischkäse oder Mascarpone

Zubereitung

Die schnelle Variante arbeitet mit einem Fertigblätterteig, was nicht heißen muss das dieser aus schlechten Zutaten besteht. Im Bio Supermarkt finden sich mittlerweile gute Frisch- und Tiefgefrorene Teige die ohne Zusatzstoffe auskommen.

- Ofen auf 180 Grad vorheizen, Umluft.
- Den Teig für die angegebenen Portionen (meistens 4-6) ausrollen. In Quadrate ca. 15x15 cm schneiden.
- Die Haselnuss- oder Mandelcreme kurz im Glas durchrühren damit sie schön geschmeidig und cremig wird. Den Teig in der Mitte der Quadrate damit bestreichen und eine weitere Schicht dünn mit Mascarpone oben drüber streichen. Ersatzweise kann auch Frischkäse genutzt werden.
- Die Vierecke immer von einer Ecke zur anderen aufrollen, in der Mitte die Enden einklappen, so dass die Füllung nicht rauslaufen kann. Auf einem Backblech platzieren und mit Milch, Ei oder Wasser einstreichen damit sie schön braun und knusperig werden. Falls vorhanden Sesam oder gehackte Haselnuss drüber streuen und für 20 min. bei 180 Grad auf der mittleren Schiene backen.

Die Croissants sind nicht so übersüßt wie die käufliche Variante, sie können dementsprechend je nach Geschmack variiert werden, z.B. mit Schokostückchen oder Marmeladen Füllung. Wir empfehlen die süße Orangenmarmelade in Bio Qualität. Ein besonderer Genuss ist eine Feigenmarmeladen Füllung mit etwas frischem Lavendel und Thymian aus dem Garten....So

kriegt der französische Klassiker einen speziellen, unvergesslichen Auftritt.