



SOMMER SPASS

Croissants



Sommer ist genau die richtige Zeit für Picknick. Picknicken kannst du überall – im Wald, am Deich, im Garten, sogar im Wohnzimmer. Du brauchst gar nicht viel dafür: eine Decke, etwas Leckeres zu essen und etwas zu trinken.

Hier ist ein ganz einfaches Rezept für selbstgemachte Croissants:

Zutaten:

(ca. 12 - 14 Stück)

- ein wenig Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Packung Blätterteig aus dem Kühlregal
- 2 dünne Scheiben gekochter Schinken
- 4 dünne Scheiben Käse oder eine Handvoll geraspelter Käse
- 6 gehäufte Teelöffel Schokocreme
- 1 Ei
- Backpapier



Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Den Blätterteig ausrollen und längs in der Mitte durchschneiden.



Nun das Stück Teig in 6 bis 7 Dreiecke schneiden.

Die Scheiben gekochten Schinken schneidest du jeweils in vier Teile und die Käsescheiben in je zwei Teile.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Als nächstes kannst du die Dreiecke belegen. Jeweils auf das breite Ende der Dreiecke kommt ein Stück Käse und eine Stück Schinken. Wenn du geraspelten Käse hast, lege erst den Schinken auf den Teig und dann streust du den Käse darauf. Vorsichtig von der breiten Seiten an zur Spitze hin aufrollen und auf das Backblech legen.



8 Croissants belegst du mit Schinken und Käse.

Auf die restlichen kommt die Schokocreme. Jeweils auf die breite Seite einen Teelöffel voll Schokocreme geben, wieder von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen und aufs Backblech legen.



Das Ei in einer kleinen Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel gut verrühren.

Die Croissants mit dem Ei bestreichen.

Das Backblech in den Ofen schieben und 15 bis 20 Minuten backen.

(E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C / Gas: Stufe2)



Die fertigen Croissants abkühlen lassen, in eine Dose packen und los geht es zum Picknick.

Diese Croissants schmecken natürlich auch zum Frühstück zuhause – dann am besten warm aus dem Ofen.

Guten Appetit!

