

Frühstücks-Croissants

Zu einem ausgiebigen Sonntagsfrühstück gehören Frühstücks-Croissants einfach dazu! Mit diesem Rezept ist für den perfekten Start in den Tag bestens gesorgt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Packung Blätterteig (tiefgekühlten)

Zubereitung

1. Für die **Frühstücks-Croissants** den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und 5 Minuten ruhen lassen, erst dann ausrollen.
2. Den Blätterteig in sehr spitz zulaufende Dreiecke schneiden und diese eng zur Spitze hin aufrollen. Jede Rolle zu einem Halbmond formen und die Croissants mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech legen.
3. Die Croissants im Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Wenn sie goldgelb sind, herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Erst dann servieren.

Tipp

Die Frühstücks-Croissants nach Belieben mit Käse, Schinken oder Marmelade füllen.