

Blätterteig-Croissants

Das Rezept für die Blätterteig-Croissants ist denkbar einfach und rasch gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk. Blätterteig (ca.270 g aus dem Kühlregal)
1 Stk. Eigelb
1 EL Milch

Zubereitung

1. Die **Blätterteig-Croissants** sind schnell gebacken. Dazu den Blätterteig zirka 15 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Jetzt den Teig in 6 lange Dreiecke schneiden. Einrollen und etwas in die Länge ziehen, die Enden nach innen zu Croissants biegen.
3. Das Eigelb mit Milch vermischen und die Croissants damit bestreichen.
4. Im vorgeheizten Backofen zirka 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Den Blätterteig vor dem Einrollen noch mit geschmolzene Butter bestreichen.