# Croissants

Bon Appétit: Dieses schmackhafte Rezept für französische Croissants basiert auf einem süßen Plunder- oder Germteig - einfach göttlich!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,8 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 650 g | Mehl |
| 70 g | Zucker |
| 1 Würfel | Germ |
| 250 ml | Milch |
| 3 Stk. | Eier |
| 60 g | Butter |
| | Salz |
| | Mehl (zu Bestauben) |
| 300 g | Butter |

## Zubereitung

1. Am Vortag den Germteig für die Croissants zubereiten. Germ zerbröseln und mit lauwarmer Milch vermengen. Im Anschluss mit Zucker hinzufügen und verrühren.

2. Mehl durch ein Sieb in eine große Schale einrieseln lassen. In der Mitte eine Mulde eindrücken und Zucker-Milch-Gemisch hineingeben. Eier, Salz und einen Teil Butter hinzufügen und gleichmäßig vermengen. Teig eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Die Arbeitsfläche gründlich reinigen und bemehlen. Den fertigen Teig auf der Arbeitsfläche gleichmäßig in der Form eines Quadrats circa einen Zentimeter dick ausrollen.

4. Butter in Scheiben schneiden und mittig auf dem Teigquadrat auslegen. Im Anschluss die Ecken des Teigs zur Mitte hin einschlagen, sodass sich diese im Mittelpunkt treffen. Den Teig wieder ausrollen und den Schritt nochmals wiederholen. Den fertigen Teig in Folie einschlagen und eine weitere Stunde in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit Backofen auf 220 Grad einstellen. Backpapier auf ein Blech legen.

5. Den Teig nun in der Stärke eines Messerrückens ausrollen, um im Anschluss längliche Dreiecke auszulösen. Die schmale Seite eines Dreiecks vor sich legen und einrollen. Es entsteht die klassische Hörnchenform. Die fertigen Croissants mit etwas Abstand auf dem Backblech auslegen und für circa 15 bis 20 Minuten in das Backrohr schieben.

6. Vor dem Servieren Croissants mit Butter oder fruchtiger Marmelade bestreichen.

## Tipp

Vor dem Gang in den Backofen Croissants mit Schokolade oder Apfelkompott befüllen.