Mohn-Croissants mit Frischkäseglasur

Die Mohn-Croissants mit Frischkäseglasur passen wunderbar in den Frühling. Ein Rezept, das Mohn- und Blätterteig-Fans begeistern wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

2 Packungen	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
1 Packung	Mohnback (250g)
1 Stk.	Eigelb (zum Bestreichen)
30 g	Frischkäse
25 g	Staubzucker
12 g	Butter (weiche)
1 Spritzer	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die **Mohn-Croissants mit Frischkäseglasur** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Danach beide Blätterteig-Rollen aus dem Kühlschrank nehmen, entfalten und jeweils eine der kurzen Seiten leicht überlappt aneinanderlegen. Die Verbindungsstelle nun zusammendrücken, sodass man nur noch einen langen Blätterteig-Streifen hat (siehe Foto).

3. Diesen nun gleichmäßig mit dem Mohn bestreichen.

4. Jetzt den Blätterteig von einer kurzen Seite eng aufrollen.

5. Nun die Rolle in 6 gleichmäßige Stücke schneiden.

6. Diese jetzt, am besten mit dem Stil eines Kochlöffels, der Länge nach runter drücken, sodass sich die Schnittkanten nach oben drehen.

7. Abschließend die Mohn-Croissants auf das Backblech setzen, mit dem Eigelb bestreichen und im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Das fertige Gebäck anschließend abkühlen lassen.

8. Für den Guss die Butter, mit dem Frischkäse, dem Staubzucker und dem Zitronensaft verrühren.

9. Letztendlich die Croissants mit dem Guss bestreichen und trocknen lassen.

Tipp

Sollten die Mohn-Croissants beim Backen zu dunkel werden, einfach das Gebäck mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken. Zudem kann man für den Guss anstatt Zitrone auch Vanilleextrakt verwenden.