Zitronen-Croissants

Das Rezept von den Zitronen-Croissants ist schnell gemacht und bietet sich an, wenn sich kurzfristig Besuch angemeldet hat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

2 Packungen	Blätterteig (Kühlregal)
1 Stk.	abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
3 EL	Frischen Zitronensaft
50 g	Zucker

Zubereitung

1. Zuerst ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Dann den Zitronenabrieb einer Zitrone und die 3 Esslöffel Zitronensaft in eine Schüssel geben.

3. Nun den Zucker hinzufügen und alles miteinander verrühren.

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

5. Diesen nun gleichmäßig mit dem Zitronen-Zucker bestreichen.

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

7. Nun die Rolle in 6 gleichmäßige Stücke schneiden.

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

9. Abschließend die **Zitronen-Croissants** auf das Backblech setzen, noch beliebig mit Zucker bestreuen und im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Sollten sich am Boden dunkle stellen gebildet haben, diese vor dem Servieren entfernen.

Tipp

Wer möchte, kann die Zitronen-Croissants zusätzlich mit etwas Zuckerguss beträufeln.