



Köstliche Mini-Käse-Croissants herstellen



Zutaten

- 185 gr Quark
- 450 gr Mehl
- 1 Päckchen mit Backpulver
- 1.5 Teelöffel Salz
- 6 Esslöffel Milch (kalt, sonst wirkt das Backpulver bereits)
- 6 Esslöffel Öl
- 4 Ei
- 100 Gramm Babykäse Kräuter&Knoblauch
- 100 Gramm Babykäse rote Chili
- 100 Gramm junger Gouda-Käse
- 3 Eigelb
- 1 Esslöffel Milch
- Sesamsamen, Nigellasamen, italienische Kräuter

Zubereitungsmethode Mini-Käse-Croissants

Was gibt es Schöneres als den Duft von frischen Croissants? Mini-Käse-Croissants! Dieses Rezept bringt das klassische Croissant mit einer köstlichen Käsefüllung auf ein ganz neues Niveau. Der weiche und geschmeidige Teig wird mit Hüttenkäse, Milch und einem Hauch von Öl angereichert. Mit winzigen Käsestreifen in einem knusprigen Croissantmantel sind diese Mini-Croissants ein unwiderstehlicher Genuss. Egal, ob Sie sie zum Frühstück, zum Brunch oder als Snack servieren, sie sind schnell zubereitet und noch schneller gegessen. Finden Sie heraus, wie man diese schmackhaften Käsekipferl zubereitet und verwöhnen Sie Ihre Sinne!

Vorbereitung

- 1: Den Hüttenkäse mit der Milch, dem Öl, dem Ei und dem Eigelb verrühren.
- 2: Mehl mit Backpulver und Salz mischen und dazugeben (eventuell brauchen Sie etwas mehr Mehl, wenn der Teig zu sehr klebt).
- 3: Mischen, bis ein weicher und glatter Teig entsteht (kein Kneten erforderlich).
- 4: In einen Plastikbeutel geben und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 5: Den Käse in kleine Streifen schneiden.
- 6: Den Teig in Kugeln teilen und diese zu einem Kreis ausrollen.
- 7: Schneiden Sie maximal 8 Punkte aus jedem Kreis aus
- 8: Einige Käsestücke auf die breite Seite legen.
- 9: Jede Spitze straff aufrollen und zu einem Hörnchen biegen (darauf achten, dass die Spitze unten ist, sonst öffnet sich die Form).
- 10: Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Eigelb bestreichen und mit Sesam, Nigellasamen oder italienischen Kräutern bestreuen.
- 11: Backen Sie sie bei 200 Grad in etwa 15 Minuten fertig.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Los geht's mit den Mini-Käse-Croissants!

Mit einer einfachen Abwandlung des klassischen Croissant-Rezepts bieten diese Mini-Käse-Croissants eine überraschende und schmackhafte Variante. Rollen Sie sie mit Käsefüllung auf, bestreichen Sie sie mit Eigelb und belegen Sie sie mit Ihren Lieblingsbelägen. In nur 15 Minuten sind sie fertig zum Genießen. Servieren Sie sie warm und lassen Sie jeden in den Genuss dieser köstlichen Leckerei kommen. Lassen Sie es sich schmecken!