



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

Vorbereitung

Zubereitung:

Den Hüttenkäse mit der Milch, dem Öl, dem Ei und dem Eigelb verrühren.

Mehl mit Backpulver und Salz mischen und dazugeben (eventuell braucht man etwas mehr Mehl, wenn der Teig zu sehr klebt). Kneten, bis ein weicher und glatter Teig entsteht (kein Kneten erforderlich). In eine Plastiktüte geben und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Käse in kleine Streifen schneiden. Den Teig in Kugeln teilen und jede zu einem Kreis ausrollen. Von jedem Kreis bis zu 8 Spitzen abschneiden und einige Käsestücke auf die breite Seite legen. Jede Spitze straff aufrollen und zu einem Hörnchen biegen (darauf achten, dass die Spitze unten ist, sonst geht die Form auf).

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Eigelb bepinseln und mit Sesam, Nigellasamen oder italienischen Kräutern bestreuen. Bei 200 Grad in etwa 15 Minuten fertig backen.

Danke für dieses köstliche Rezept [@ellouisacooking](https://www.instagram.com/ellouisacooking)