Rezept

Blitz-Croissants

Ein Rezept von Blitz-Croissants, am 15.01.2026

Zutaten

250 g	Magerquark
175 ml	Apfelsaft
500 g	Mehl
2	Äpfel (ca. 450 g; am besten Boskoop)
50 g	Zucker
4 EL	Rosinen
	Mehl zum Arbeiten
75 ml	neutrales Öl
	Salz
1 Päckchen	Backpulver
150 g	gemahlene Haselnüsse
50 g	Sahne
	1/2 TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 16 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Quark mit Öl, Apfelsaft und 1 Prise Salz glatt rühren. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

2. Für die Füllung die Äpfel waschen, vierteln, das Kernhaus entfernen und die Apfelstücke grob raspeln. Mit Haselnüssen, Zucker, Sahne, Rosinen und Zimt mischen.

3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 50 cm Durchmesser und 4 mm Dicke ausrollen. Gleichmäßig mit der Füllung bestreichen.

4. Teig wie einen Kuchen mit einem Messer in 16 Dreiecke schneiden. Jedes von der breiten Seite her fest zu einem Croissant aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Jedes Hörnchen mit etwas Wasser einpinseln. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.