

Rezept

Croissants mit Joghurt

Ein Rezept von Croissants mit Joghurt, am 14.12.2025

Zutaten

Für den Teig:

½ Pck.	Trockenhefe	1 TL	Zucker
100 ml	Milch	100 g	Joghurt
100 ml	Olivenöl	½ TL	Salz
300 g	Mehl		

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche	2 Eigelb (M)
2 EL Sesam	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Hefe, Zucker und Milch in einer großen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Den Joghurt esslöffelweise einarbeiten. Das Olivenöl mit dem Salz gründlich untermischen. Das Mehl mit einem Kochlöffel unterrühren und alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig zu einem ca. 5 mm dicken Kreis ausrollen und wie einen Kuchen in 12 Stücke schneiden. Jedes Stück von der breiten Seite her zu einem kleinen Croissant aufrollen und auf das Backblech legen.
3. Die Eigelbe verrühren und die Croissants damit bestreichen. Den Sesam darüberstreuen und die Croissants im Backofen in ca. 20 Min. goldgelb backen.