

## Rezept

# Croissants mit Möhren und Käse

Ein Rezept von Croissants mit Möhren und Käse, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Möhre	<b>50 g</b> Bergkäse
<b>2 TL</b> getrocknete italienische Kräuter	<b>170 g</b> kalte Butter
<b>175 g</b> Frischkäse	<b>200 g</b> Vollkorn-Dinkelmehl

### Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal, 16 g F, 5 g EW, 12 g KH

## Zubereitung

1. Die Möhre schälen und fein reiben. Den Käse ebenfalls fein reiben. Möhren, Käse und 1 TL Kräuter mischen.

---

2. Die Butter 1 cm groß würfeln. Butterwürfel, Frischkäse, Mehl und restliche Kräuter (1 TL) in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine sehr zügig zu einem glatten Teig verrühren.

---

3. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der gut bemehlten Arbeitsfläche mit einem bemehlten Nudelholz in zügigen Bewegungen und ohne viel Druck zu einem Rechteck in Blechgröße ausrollen. Dabei den Teig immer wieder mit etwas Mehl bestäuben.

---

4. Das Rechteck mit einem Pizzaschneider längs halbieren. Dann jede Hälfte in 6 Dreiecke schneiden, dabei die Teigplatte nicht verschieben. Die Möhren-Käse-Mischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Dreiecke dann mit bemehlten Händen von der breiten Seite her aufrollen. Die Croissants auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Die Croissants können bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt oder tiefgekühlt werden.