Rezept

Croissants mit Pistazien-Frangipane

Ein Rezept von Croissants mit Pistazien-Frangipane, am 08.10.2026

Zutaten

50 ml	Wasser
1 EL	brauner Zucker
4	altbackene Croissants (vom Vortag)
1-2 EL	Kokosrapsel
40 g	kalte Butter
2 EL	Kokosraspel oder 25 g Mandelblättchen
1 EL	Zucker
50 g	Zucker
50 g	Pistazienkerne
1 Prise	Salz
1	Ei (M)
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Für den Sirup das Wasser mit Zucker und Rum in einem kleinen Topf kurz aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen.

2. Die Croissants möglichst gleichmäßig horizontal halbieren und paarweise mit den Innenseiten nach unten auf das Blech legen. Alle Außenseiten behutsam mit dem Sirup einpinseln, bis dieser aufgebraucht ist.

3. Für die Creme Zucker, Pistazien, Kokosraspel und Salz in eine Küchenmaschine mit Schneideeinsatz oder in einen Blender geben und fein mahlen. Dann Butter in Flöckchen schneiden und untermixen. Zuletzt das Ei untermixen, bis eine samtige Creme entstanden ist.

4. Croissants wenden (Innenseiten nach oben) und von jedem Paar jeweils die Schnittfläche der unteren Hälfte großzügig mit der Frangipane-Creme bestreichen (dabei mindestens 2 TL zurückbehalten). Dann mit der zugehörigen oberen Hälfte abdecken und wieder zu einem Croissant zusammensetzen. Nun die Oberseiten mit wenig zurückbehaltener Frangipane einpinseln. Die Croissants mit Kokosraspeln oder Mandelblättchen bestreuen, behutsam andrücken.

5. Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Croissants in 12-14 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.