Rezept

Französische Croissants

Ein Rezept von Französische Croissants, am 31.05.2025

Zutaten

- **250 g** Mehl
- **2 TL** Zucker
- **125 g** mild gesalzene Butter
- 1/2 Würfel Hefe (20 g)
- **150 ml** lauwarme Milch
- Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, Mulde eindrücken, die Hefe hineinbröckeln. Mit Zucker und Milch anrühren, 15 Min. gehen lassen. 25 g Butter in kleinen Flöckchen zugeben und alles zu einem weichen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Std. gehen lassen. Durchkneten und zugedeckt 2 Std. kalt stellen.

2. Den gekühlten Teig auf wenig Mehl zu einem 1 cm dicken Quadrat ausrollen. Die restliche Butter in Scheiben schneiden und in der Mitte des Teiges auslegen (Step 1). Die Teigecken zur Mitte hin falten, sodass sich die Teigspitzen gerade treffen (Step 2). Etwas ausrollen, dann erneut die Ecken zur Mitte falten. Teig in Folie wickeln und für 1 Std. kalt stellen. Danach erneut ausrollen und wie beschrieben falten. Für 1 weitere Std. kalt stellen.

3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig messerrückendünn ausrollen und in längliche Dreiecke schneiden. Diese von der schmalen Seite her aufrollen (Step 3) und zu Hörnchen biegen. Mit Abstand auf das Blech setzen und im Backofen (Mitte) 10 Min. backen. Hitze auf 180° (Umluft 160°) zurückschalten und die Croissants in weiteren 10 Min. goldbraun backen.