

Rezept

Käse-Schinken-Croissants

Ein Rezept von Käse-Schinken-Croissants, am 29.06.2026

Zutaten

125 g Magerquark	5 EL Olivenöl (extravergine)
Salz	1 Ei (L)
225 g Weizenmehl (Type 550)	1 TL Backpulver
80 g Kochschinken	75 g geriebener Emmentaler
1 Eigelb	1 EL Sahne
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal, 6 g F, 6 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Quark, Öl, ¼ TL Salz und Ei in einer Rührschüssel verrühren. Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts glatt verkneten und ca. 15 Min. ruhen lassen. Den Schinken in 16 Stücke zupfen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz rechteckig (ca. 30 × 50 cm) ausrollen und von der kurzen Seite her einmal teilen. Dann jede Teigbahn in 8 Dreiecke schneiden, sodass 16 Stücke entstehen.

3. Auf das untere Ende jedes Dreiecks (an der breiten Seite) 1 Stück Schinken legen und mit Käse bestreuen. Den Teig jeweils von der kurzen Seite zur Spitze hin aufrollen und mit etwas Abstand nebeneinander auf das Blech legen. Eigelb und Sahne verquirlen und die Croissants damit bestreichen. Croissants im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und am besten noch warm servieren.