Rezept

Schinkencroissants mit Parmesan

Ein Rezept von Schinkencroissants mit Parmesan, am 12.10.2024

Zutaten

1 Pck.	Croissantteig (250 g; Kühlregal)
	Pfeffer
40 g	geriebener Parmesan
6 Scheiben	roher Schinken (z. B. Parmaschinken)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal, 11 g F, 9 g EW, 14 g KH

Zubereitung

1. Ein Backblech in den Backofen (2. Schiene von unten) schieben und den Ofen auf 200° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.

2. Den Croissantteig entrollen und an den Nähten durchschneiden. Je 2 TL Parmesan auf dem Teig verteilen und leicht mit Pfeffer würzen. Die Teigstücke jeweils am breiten Ende mittig ca. 2 cm weit einschneiden und den Teig dort etwas auseinanderziehen. Jedes Teigstück mit 1 Scheibe Schinken belegen, diese dafür einfach passend zusammenfalten.

3. Einen Bogen Backpapier bereitlegen. Die Teigstücke jeweils von der breiten Seite her eng aufrollen und zu Hörnchen formen. Die Hörnchen auf das Backpapier setzen, das spitze Ende des Teigs sollte dabei nach unten zeigen.

4. Die Croissants mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen, dieses dafür am besten kurz aus dem Ofen nehmen. Croissants in ca. 10 Min. goldbraun backen, dann vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter lauwarm oder vollständig abkühlen lassen.