Rezept

Schoko-Croissants

Ein Rezept von Schoko-Croissants, am 12.10.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- **350 g** Mehl (Type 550)
- **10 g** Zucker
- **7 g** Salz
- **180 ml** eiskaltes Wasser
- **12 g** frische Hefe
- **15 g** weiche Butter

FÜR DIE BUTTERPLATTE:

- **100 g** weiche Butter
- **25 g** Mehl (Type 550)

FÜR DIE FÜLLUNG:

- **100 g** Zartbitterkuvertüre
- **100 g** Nussnougatmasse

FÜR DIE DEKO:

- **30 g** Zartbitterkuvertüre
- **30 g** Nussnougatmasse

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl, Wasser, Zucker, Hefe, Salz und Butter mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Min. mischen und kneten, dann 2 Min. auf höherer Stufe weiterkneten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entstanden ist.

2. Den Teig zu einem ca. 2 cm dicken Rechteck ausrollen, in Frischhaltefolie wickeln und im Tiefkühlgerät 20-30 Min. kühlen, bis er sehr kalt ist. (Der Teig sollte noch nicht gefroren sein.)

3. Inzwischen für die Butterplatte die Butter und das Mehl mit den Händen verkneten. Die Masse auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick zu einem Quadrat von ca. 14 cm x 14 cm ausrollen. Mit Frischhaltefolie bedeckt im Tiefkühlgerät ca. 30 Min. kühlen.

4. Die Teigplatte auf die mit etwas Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen. Die Butterplatte um 45° versetzt auf die Teigplatte legen – die Ecken liegen auf den Seitenmitten. Die Teigecken zur Mitte hin einschlagen, sodass die Butterplatte ganz bedeckt ist.

5. Das Teigpaket auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz zu einem ca. 1 cm dicken, schmalen Rechteck ausrollen. Wichtig ist dabei, dass nur in eine Richtung gerollt wird, also zum Beispiel nur nach oben und unten, nicht aber nach rechts und links.

6. Den Teig auf einer Schmalseite anheben und ein Drittel über die Mitte einklappen. Die gegenüberliegende Schmalseite über den eingeschlagenen Teig legen, sodass drei Schichten entstehen.

7. Das gefaltete Teigpaket zu den offenen Seiten hin erneut ausrollen (wieder nur in eine Richtung) und erneut jede Schmalseite um ein Drittel einklappen. Den Vorgang noch einmal wiederholen. Dann das Teigpaket in Frischhaltefolie verpackt ca. 30 Min. kühlen.

8. Inzwischen für die Füllung die Kuvertüre hacken und den Nussnougat in Stücke schneiden. Beides in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und gut verrühren. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse abkühlen lassen, bis sie leicht dicklich wird. Die Schoko-Nougat-Masse auf Backpapier geben, zu einem ca. 3 mm dicken Rechteck verteilen und schnittfest werden lassen. Die Masse zu ca. 4 x 1 cm großen Stäbchen schneiden.

9. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu den offenen Seiten hin 3 mm dick zu einem 26 x 84 cm langen Streifen ausrollen. Den Streifen auf der oberen Längsseite in 7 cm Abstand, auf der unteren in 14 cm Abstand markieren (mit einem Messer leicht einritzen). Dann mit einem scharfen Messer von den oberen zu den unteren Markierungen schräg schneiden – es entstehen 12 Dreiecke.

10. Auf die schmale Seite der Teigdreiecke je 1 Schoko-Nougat-Stäbchen legen. Den Teig von den Schokostäbchenseiten aus zu Hörnchen aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Croissants mit Frischhaltefolie bedeckt bei Zimmertemperatur in ca. 1,5 Std. auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Den Backofen auf 210° vorheizen und ein Blechgefäß auf den Boden stellen.

11. Das Backblech in den Ofen (Mitte) schieben und das Blechgefäß mit Wasser füllen. Croissants in ca. 20 Min. goldbraun backen. Abkühlen lassen.

12. Für die Deko die Kuvertüre und den Nougat in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Masse in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und Linien über die Croissants träufeln.