

Herzhafte Croissants mit pikanter Füllung



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8 Stück ', 'yield' : ' ' });
```

Ein luftiges Croissant ist, neben dem Baguette, das Symbolbild für Frankreich und seine Esskultur. Das sichelförmige Frühstücksgebäck wird aus Blätterteig hergestellt. Den zarten, buttrigen Geschmack erhalten die Croissants durch die typisch französische Butter bzw. Margarine. Aufgrund dieser besonderen Butter ist es für andere Nation relativ schwierig, den authentischen Croissant Teig zu imitieren.

Obwohl die Franzosen relativ puristisch sind und ihr Gebäck nur mit Kaffee und ein wenig Marmelade genießen, gibt es hierzulande verschiedene Abwandlungen wie zum Beispiel das Schokocroissant. Im Grunde ähnelt es dem Pain au Chocolat. Weitere beliebte Varianten sind das Laugencroissant und gefüllte Croissants mit Käse und Schinken.

Wer dagegen lieber ein Frühstück aus der Cross-Over Küche ausprobieren möchte, sollte herzhafte Croissants ausprobieren. Mit mediterranen Zutaten wie getrockneten Tomaten, Rucola und Ziegenkäse erinnert der französische Halbmond an den letzten Italien-Urlaub. Die herzhafte gefüllten

Blätterteigtaschen lassen sich natürlich noch mit weiteren Zutaten wie Oliven verfeinern. Den Geschmäckern sind somit keine Grenzen gesetzt.

Zutaten

- 50 Gramm getrocknete Tomaten in Öl, in kleinen Würfeln
- 50 Gramm Rauke, gezupft, fein gehackt
- 100 Gramm Ziegenkäse, in kleinen Würfeln
- 250 Gramm Croissant-Blätterteig Teig aus dem Kühlregal
- 4 TL flüssiger Honig
- 2 TL Sesamsaat
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200°C vorheizen, mit Umluft genügen 175°C. Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Den Ziegenkäse mit der gehackten Rauke und den Tomatenwürfeln vermengen, salzen, pfeffern.

Schritt3

Den Croissant-Teig entrollen und ca. 8 gleichmäßig große Dreiecke schneiden. (Geht auch größer oder kleiner)

Schritt4

Die Füllung verteilen, aber 0.5 cm am Rand frei lassen.

Schritt5

Von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen, auf das Backblech setzen und etwas in die typische Form drücken. Mit dem Honig beträufeln oder einstreichen und mit dem Sesam bestreuen.

Schritt6

Für ca. 15-17 Min. auf der mittleren Schiene goldgelb backen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Brot und Brötchen, Fingerfood, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Vegan, Vegetarisch **Tags:** croissants, rucola, ziegenkäse **Zutaten:** getrocknete Tomaten, Rucola, Ziegenkäse

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)291
- Eiweiß (g)8
- Fett (g)16
- KH (g)13
- Cholesterin (mg)13

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafte-croissants/>