

MINI-CROISSANTS

★★★★★ 4.9 bei 30 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch und das Joghurt mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Danach den Teig in zwei Teile teilen und jedes Stück zu einem Rechteck (ca. 65 x 15 cm) ausrollen.
- 3 Jedes Rechteck dann in Dreiecke schneiden (vgl. Anleitung [Nusskipferl](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/nusskipferl-ein-mal-anders/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/nusskipferl-ein-mal-anders/>)). Anschließend die Dreiecke zu Croissants aufrollen und mit einem Gemisch aus Ei und etwas Milch bestreichen.
- 4 Die Croissants im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

TEIG

- 150 g lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl 700
- 5 g Salz
- 40 g frische Germ
- 80 g zimmerwarme Butter
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- zimmerwarmes
- 100 g Naturjoghurt (auch Vanillejoghurt ist möglich)

Ei und Milch zum Bestreichen