

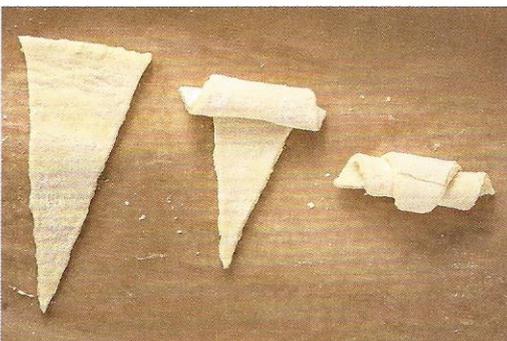
CROISSANTS

Für 24 kleine Stück

1 Plunderteig

1 Eglasur

Den Plunderteig zum Rechteck (ca. 60 x 30 cm) ausrollen. Die Teigplatte der Länge nach halbieren. Jede Hälfte in 6 Rechtecke (10 x 15 cm) schneiden und diese dann diagonal halbieren. Die Dreiecke an der Basis hochheben und sanft in die Länge ziehen. Von der Basis zur Spitze hin aufrollen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Abgedeckt 1½ bis 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Die Teiglinge mit Eglasur bepinseln. Im vorgeheizten Backofen 5 Minuten anbacken, dann die Temperatur auf 190 Grad reduzieren und weitere 10 bis 15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Auf einem Rost auskühlen lassen und frisch genießen.



Die Dreiecke zieht man vor dem Aufrollen etwas in die Länge. Mit ausreichend Abstand zueinander auf das Backblech legen, sie gehen noch auf.



Pain au Chocolat.
 2 Tafeln Schoki in 24 dünne Riegel schneiden
 Plunderteig in Rechtecke schneiden (10x15cm)
 Jedes Rechteck mit 2 Riegeln belegen, einrollen
 Abgedeckt 1,5-2h stehen lassen (Zimmertemp)
 Backofen auf 200°C vorheizen, Teig mit Eglasur
 bepinseln. 5min backen, Temp auf 190°C reduzieren & weitere 10-15' backen

GRUNDREZEPT:

EIGLASUR

- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Ei und Salz miteinander verquirlen. Bis zum Gebrauch kalt stellen. Durch die Kühlung wird die Glasur flüssiger und lässt sich mit dem Pinsel gut verteilen. Die Eglasur verleiht den Gebäckstücken einen warmen goldbraunen Glanz.

AUF VORRAT KANN MAN

... die fertig tourierte Teigplatte tiefgefrieren. Anschließend über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen und nach Rezept weiter verarbeiten.

... die fertig gebackenen und ausgekühlten Croissants einzeln verpacken und einfrieren. Im Kühlschrank über Nacht auftauen lassen. 3 bis 5 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft) aufbacken.