Benötigte Zutaten

250 g	Mehl (hell)
250 g	Premium Teebutter (weich)
250 g	Premium Topfen (20% Fett i.Tr.)
20 g	Zucker
einige	Erdbeeren
	Schokolade

Muttertag: Erdbeer-Schoko-Croissants

Anleitung

1. Butter, Topfen und Salz in eine Rührschüssel geben und gründlich vermengen.

2. Zum Schluss das Mehl und für süße Croissants die gewünschte Süße unterheben. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

3. Den fertigen Teig abgedeckt für mehrere Stunden bzw. über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Den Backofen auf 180 °C (Umluft) oder 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

5. Den Teig drei bis vier Millimeter dick ausrollen, in Dreiecke schneiden, am hinteren Ende mit einer Schokolade-Erdbeere füllen und zu einem Croissant aufrollen.

6. Gebacken werden die Croissants ca. 20 Minuten bis sie eine goldbraune Farbe haben.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten