



Croissant-Ring mit Hühnchen- Frischkäsefüllung

2 Packungen	Croissant-Teig von Knack&Back™
1/2 Dose	Mais
150g	Hähnchenstreifen vorgegart
1/2 Dose	gehackte Tomaten
1 el	Magic Dust
3 el	BBQ-Soße
2 el	Hartweizengrieß
1	Chili
100 g	Frischkäse
200 g	geriebenen Gouda

Die Hähnchenstreifen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne zusammen mit der kleingeschnittenen Chili sehr kurz anbraten. Den Mais, die Tomaten, den Frischkäse, den Magic-Dust und die BBQ-Soße dazugeben und vermengen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Füllung nicht weiter erwärmen, sondern kalt stellen. Sie sollte möglichst dick sein, damit sie sich leicht auf dem Ring verteilen lässt.

Einen Pizzaschieber sehr großzügig mit Hartweizengrieß bestreuen. Der fertige Ring lässt sich sonst nicht auf den Pizzastein schieben. Die Knack & Back™ Croissants öffnen und an der Perforation trennen. Einen Stern auf dem Pizzaschieber auslegen.

Den Ring nun mit der Füllung an den Stellen belegen, die durchgängig mit Teig unterlegt sind. Auf die Füllung den Gouda streuen.

Die Spitzen des Teiges einklappen, so dass ein Ring entsteht.

Einen Pizzastein auf ca. 220-230°C erhitzen und großzügig mit Hartweizengrieß bestreuen. Der Croissant-Teig ist empfindlicher als Pizzateig. Die Temperatur sollte deshalb nicht höher gewählt werden!

Nun kommt der Teil, für den etwas Geschick erforderlich ist. Den Ring vom Pizzaschieber auf den Pizzastein schieben, ohne ihn zu zerstören. Wenn man genügend Hartweizengrieß auf den Pizzaschieber gestreut hat, rutscht er ab einem bestimmten Neigungswinkel auf den Stein. Den Deckel des Grills schließen und für 15 min backen. Wenn dieser goldbraun ist, den Ring mit dem Pizzaschieber aufnehmen (das geht nun viel leichter) und servieren.