

MINI-CROISSANTS



- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen mittelfesten, geschmeidigen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt (ev. mit einer Frischhaltefolie) ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Danach den Teig in zwei Teile teilen und jedes Stück zu einem Rechteck (ca. 65 x 15) ausrollen.
- 3 Jedes Rechteck dann immer schräg schneiden, damit Dreiecke entstehen (vgl. Anleitung [Nusskipferl](https://www.backenmitchristina.at/nusskipferl-einmal-and-ers) (<https://www.backenmitchristina.at/nusskipferl-einmal-and-ers>)). Anschließend die Dreiecke zu Croissants aufrollen und mit einem Gemisch aus Ei und einem Schuss Milch bestreichen.
- 4 Die Croissants bei 160 Grad im vorgeheizten Ofen 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 Stk.	Ei
	Naturjoghurt (aus
100 g	Vanillejoghurt ist
	möglich)
	Ei-Milch Gemisch zum
	Bestreichen