



Leckere Mini-Käse-Croissants



Zutaten

- 185 Gr Quark
- 450 gr Mehl
- 1 Päckchen mit Backpulver
- 1.5 Teelöffel Salz
- 6 Esslöffel Milch (kalt, sonst wirkt das Backpulver bereits)
- 6 Esslöffel Öl
- 4 Ei
- 100 Gramm Henri Willig Kuhmilchkäse mit Kräutern und Knoblauch
- 100 Gramm Henri Willig Bio-Biskuitkäse mit Chili
- 100 Gramm Henri Willig Gouda Jong
- 3 Eigelb
- 1 Esslöffel Milch
- Sesamsamen, Nigellasamen, italienische Kräuter

Was gibt es Schöneres als den Duft von frischen Croissants? Mini-Käse-Croissants! Dieses Rezept bringt das klassische Croissant mit einer köstlichen Käsefüllung auf ein ganz neues Niveau. Egal, ob Sie sie zum Frühstück, zum Brunch oder als Snack servieren, sie sind schnell zubereitet und noch schneller zu essen. Finden Sie heraus, wie Sie diese leckeren Käse-Croissants zubereiten können, und lassen Sie Ihre Sinne schwelgen!

Vorbereitung

- 1: Den Hüttenkäse mit der Milch, dem Öl, dem Ei und dem Eigelb verrühren.
- 2: Mehl mit Backpulver und Salz mischen und dazugeben (eventuell brauchen Sie etwas mehr Mehl, wenn der Teig zu sehr klebt).
- 3: Mischen, bis ein weicher und glatter Teig entsteht (kein Kneten erforderlich).
- 4: In einen Plastikbeutel geben und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 5: Den Käse in kleine Streifen schneiden.
- 6: Den Teig in Kugeln teilen und diese zu einem Kreis ausrollen.
- 7: Schneiden Sie maximal 8 Punkte aus jedem Kreis aus.
- 8: Einige Käsestücke auf die breite Seite legen.
- 9: Jede Spitze straff aufrollen und zu einem Hörnchen biegen (darauf achten, dass die Spitze unten ist, sonst öffnet sich die Form).
- 10: Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Eigelb bestreichen und mit Sesam, Nigellasamen oder italienischen Kräutern bestreuen.
- 11: Backen Sie sie bei 200 Grad in etwa 15 Minuten fertig.

Wussten Sie, dass Mini-Käse-Croissants am besten schmecken, wenn Sie sie kurz vor dem Backen einfrieren?

So bleiben sie extra fluffig und werden außen knusprig, während der Käse innen herrlich schmilzt.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Tipp zum Servieren und Variieren:

- **Servieren Sie mit:** Henri Willig Honigsenf oder Henri Willig Feigensenf für einen überraschend süß-würzigen Effekt.
- **Extra Geschmack:** Geben Sie eine Tomatenscheibe, eine Olive oder etwas Pesto auf die Käsefüllung.

Unsere köstlichen Käsesorten sind eine Quelle der Inspiration für die schmackhaften Kreationen von [EllouisaCooking](#).