

Kleine Weihnachtscroissants mit Schmand

Zutaten | 48 Stück

300 g	Weizenmehl, Type 405
¼ TL	Salz
200 g	kalte Butter
150 g	Schmand
1	Ei, Größe L
1	Vanilleschote
45 g	Mehl zum Ausrollen
120 g	Zucker, braun
100 g	Walnüsse, fein gehackt oder gemahlen
1 TL	Zimt

Zubereitungszeit: 30 Min., Wartezeit: 2-12 Stunden, Backzeit: 18 Min.

Zubereitung:

- Mehl mit Salz in eine große Schüssel geben.
- Die kalte Butter in kleine Stücke zum Mehl zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes krümelig rühren.
- Schmand, Eigelb und Vanillemark in einer gesonderten Schüssel gut verrühren, zur Mehlmischung geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes verkneten, bis die Zutaten gerade so vermischt sind.
- Den Teig in 3 gleich große Teile schneiden, zu einer flachen Scheibe drücken und gut in Frischhaltefolie einwickeln.
- 2 - 3 Std. oder über Nacht kühlen.
- Für die Füllung Zucker, Walnüsse und Zimt in einer kleinen Schüssel vermischen.
- Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 190°C Umluft vorheizen.
- Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche die Teigportionen einzeln zu einem etwa 30 cm großen, 1,5 - 2 mm dicken Kreis ausrollen.
- Mit jeweils 1/3 der Füllung gleichmäßig bestreuen, leicht andrücken.
- Mit einem scharfen Messer oder einem Teigrädchen den Kreis in 16 Tortenteile schneiden.
- Vom breiten Ende her aufrollen und halbmondförmig biegen.
- Mit dem aufgerollten Ende nach unten (mit etwas Abstand) auf die vorbereiteten Bleche geben.
- Das verbliebene Eiweiß leicht schaumig aufschlagen und mit einem Pinsel gleichmäßig auf jedes Croissant streichen.

- Die kleinen Weihnachtcroissants mit Schmand auf der mittleren Schiene, ca. 15 -18 Min. backen.

Tipp:

Die perfekte Idee um Jemandem zur Weihnachtszeit eine kleine Freude zu machen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 20,6 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
89,9 kcal	5,89 g	7,96 g	1,35 g	5,95 mg