

CROIFFINS / CROISSANT + MUFFIN MIT SWEET TABLE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #129



- ANZEIGE -

Ich glaube, dass sind die schnellsten Muffins. Sie werden aus Blätterteig gewickelt und dann in einer Muffinform gebacken, die perfekte Kombination aus Croissant und Muffin. Mit einer leckeren Creme und frischen Früchten als Sweet Table.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
50 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 6



Nimm den Blätterteig etwa 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank, so reißt der Teig nicht beim Aufrollen.

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette eine tiefe Muffinform mit Backtrennspray oder Butter.

CROIFFINS

Rolle die Blätterteigrollen aus und falte sie jeweils in der Hälfte zusammen, sodass zwei Lagen entstehen. Schneide beide Platten in 6 gleichmäßige Streifen. Setze zwei Streifen aufeinander, lasse sie dabei etwa 1-2 cm an den Enden nicht überlappen und drücke sie fest. Rolle die Stränge auf. Ziehe die Enden am Schluss zu einer an Seite hoch und drücke sie fest, sodass ein Boden entsteht. Setze die Muffins mit dem Boden nach unten in die gefettete Muffinform und drücke mit dem Finger oder einem Kochlöffel eine Mulde in die Mitte. Backe die Croiffins im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 50 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und wälze sie noch warm im Zucker. Lasse sie auf einem Gitter abkühlen.

CREME

Schlage die Sahne mit Vanilleextrakt und San-apart steif.

SWEET TABLE

Wasche die Früchte und halbiere und entkerne die Aprikosen. Fülle die Sahne in eine kleine Schüssel und setze sie auf eine Servierplatte. Gib die Croiffins dazu und dekoriere die Platte mit den Früchten. Du kannst die Sahne auch auf den Croiffins verteilen und sie mit den Früchten garnieren, allerdings sollten sie dann direkt verzehrt werden, damit sie nicht durchweichen. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

CROIFFINS:

2 Rollen
Blätterteig

ZUM WÄLZEN:

100 g Zucker

CREME:

200 g Sahne
 1 TL Vanilleextrakt
 2 TL San-apart

SWEET TABLE:

200 g Himbeeren
 200 g Heidelbeeren
 200 g Kirschen
 200 g Aprikosen