

GLUTENFREIES MARMELADECROISSANTS DR. SCHÄR

Autor: Gast, 21.11.2018

Zubereitung:

1. Die weiche Margarine mit ca. 50 g Mix C verkneten; aus der Masse ein 8 bis 10 cm dickes Rechteck bilden.
2. Das restliche Mix C auf die Arbeitsfläche geben, in der Mitte eine Vertiefung drücken und Wasser, Milch, Salz und Zucker hinein geben. Alles vermischen und kräftig zusammenkneten bis ein glatter und homogener Teig entsteht.
3. Den Teig 8 -10 mm dick ausrollen, die Margarine-Mehlmischung in die Mitte legen, den Teig einmal zusammenlegen und auf die Margarine drücken. Nochmals alles mit den Nudelholz ausrollen und darauf achten, dass ein 1 cm dickes Rechteck entsteht.
4. Den Teig viermal zur Hälfte falten. Diese Vorgehensweise viermal wiederholen. Nun den Teig mit dem Nudelholz ausrollen. Den Teig in Dreiecke schneiden und sie von den zwei äußeren Ecken zur oberen Ecke hin spiralenförmig zusammenrollen.
5. In die Mitte 2 Eßl. Marmelade geben, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und kleine Croissants formen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C 15 - 20 Minuten backen.

Zutaten für 2 Personen:

300 g	Mix C Kuchen & Kekse, Schär
125 ml	lauwarmes Wasser
125 ml	lauwarme Milch
5 g	Salz
5 g	Zucker
150 g	weiche Margarine
2 EL	Marmelade (nach Bedarf mehr)