



SCHNELLE KNOBLAUCH-KÄSE CROISSANTS

ZUTATEN:

- 1 Pck. Knack und Back Croissants (6 Stück)
- 6 Scheiben Cheddar
- 2 TL Tzaziki*
- 3 TL Wasser
- 4 TL Knobli Öl*

*Produkte von Edelschmaus®

FORM:

- Airfryer / Zaubenstein

HELFERLEIN:

- kleine Elfe
- Silikonpinsel
- Teigunterlage
- Nylonmesser

ZUBEREITUNG:

Tzaziki mit Wasser verrühren und quellen lassen (ca. 5-10min)

Croissants auspacken, auf die Teigunterlage legen und mit dem Nylonmesser zerteilen.

Olivener Öl zu dem aktivierten Tzaziki geben und umrühren.

Mit dem Silikonpinsel die Croissants bestreichen, Käse einmal in der Diagonale halbieren und ebenfalls auf die Croissants geben.

Croissants von der breiten Seite zur Spitze hin einrollen und auf ein eingeöltes Gitter vom Airfryer geben (ggf. Backpapier nehmen, es könnte etwas haften bleiben) auf Bake 10-15 min bis zur gewünschten Bräunung backen. Nach der Hälfte der Zeit drehen.

Wenn sie im Ofen zubereitet werden, Croissants auf den Zaubenstein geben und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 13-20 min bis zur gewünschten Bräunung backen.

TIPP:

Dieses Rezept kann auch ohne Käse oder mit zusätzlichem Schinken verfeinert werden. Ich rate dazu die Knoblauchscheiben etwas zu zerkleinern.

Wer das Knobli Öl* nicht hat kann es mit dem griechischen Olivenöl* ersetzen.

ZUBEREITUNGSZEIT:

10MIN

KOCH/BACKZEIT:

10-20MIN

