



Croissant au Camembert



 für 4 Personen

 easy

 ca. 40 Min.

Zutaten

Füllung

- 2 **Schalotten**
- 0.5 EL **Öl**
- 200 g **Camembert**, ca.1Std. tiefgekühlt
- 0.25 TL **Salz**
- Pfeffer** nach Bedarf

1 **runder Blätterteig** (ca.32cm Ø)

-
- 1 **Ei**, verklopft
 - 1 TL **Kaffeerahm**

8 **Bratspeck**
Tranchen

Zubereitung

Füllung

1. Schalotten halbieren, in schmale Streifen schneiden. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Schalotten ca. 3 Min. dämpfen, in einer Schüssel auskühlen. Camembert in Würfeli schneiden, mit den Schalotten mischen, würzen.

2. BIG Gipfeler auf den kalten Teig legen, gleichmässig in den Teig drücken. Wichtig: Mitte gut andrücken.

3. Die Füllung mit dem Streich- Spachtel in die Vertiefungen streichen. BIG Gipfeler rechts oder links etwas anwinkeln, leicht schütteln, abheben.

4. Teigstücke zur Spitze hin aufrollen, seitliche Enden leicht zusammendrücken, Teigspitze mit etwas Wasser bestreichen, andrücken, mit der Teigspitze nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Ei und Kaffeerahm verrühren, Gipfel damit bestreichen, ca. 15 Min. kühl stellen. Je eine Tranche Speck längs im Zickzack auf die Gipfel legen.

Form:

Für den BIG Gipfeler.

Backen:

ca. 22 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Service

Dazu passt:

Salat.

Nährwert pro Stück:

21 g Fett
9 g Eiweiss
13 g Kohlenhydrate
1146 kJ (274 kcal)