



Croissants mit Lakenkäse, Oliven und Sesam von Armin Roßmeier

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten (ohne Geh- und Backzeit)

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Rolle Hefeteig (Frischetheke)
- 60 g Mehl (Typ 405 zum Ausrollen)
- 2 Eigelbe und 2 EL Milch verrührt für Ei-Streiche
- 2 EL gerösteter Sesam

Füllung:

- 120 g Lakenkäse
- 10 gehackte schwarze Oliven
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- ½ TL fein gehackten Knoblauch
- Pfeffer, evtl. Salz

Topping:

Nach dem Backen mit Olivenöl dezent abpinseln

Zubereitung:

Lakenkäse klein krümeln, Oliven fein hacken, beides mit Schnittlauch und Knoblauch vermengen, mit Pfeffer, evtl. Salz, abschmecken.

Teig ½ cm stark ausrollen und in Dreiecke schneiden. Mittig oben auf der Breitseite ein kleines Häufchen von der Käsemasse geben und von oben zur Spitze nach unten rollen, in Hörnchenform einbiegen, mit der Ei-Streiche leicht abpinseln und mit Sesam bestreuen. Kurze Zeit angehen lassen und bei 175° C (je nach Größe) ca. 30 – 35 Minuten goldgelb ausbacken.