

Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, 24.01.2020

Croissant-Muffins mit Marmeladenfüllung

Für ca. 12 Stück

Zutaten:

Für den Plunderteig:

500 g Weizenmehl (Type 405)
10 g Salz
60 g Rohrohrzucker
20 g frische Hefe
180 ml Haferdrink
180 g Bio-Margarine
180 g Waldbeermarmelade

Außerdem:

eine Muffin-Backform
50 g Puderzucker



Zubereitung:

1. Eine Muffin-Backform einfetten.
2. Für den Plunderteig Mehl in eine Rührschüssel geben. Salz und Rohrohrzucker rechts, die Hefe links zum Mehl hineingeben. Haferdrink zugeben und für 3 bis 4 Minuten langsam (mit dem Handrührgerät Stufe 2) mischen. Dann 10 Minuten schnell (mit dem Handrührgerät Stufe 6) kneten. Teig zu einer Kugel formen und ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur (ideal 25° C) ruhen lassen.
3. Die kalte Margarine auf ein Stück Klarsichtfolie legen und ein Rechteck von 15 x 20 cm mit etwa 1cm Dicke formen. Margarineplatte in der Folie mindestens 30 Minuten kühlen oder eingefrieren.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ein Rechteck mit etwa 35 x 20 cm ausrollen. Dabei die Ecken so gerade wie möglich halten. Die Margarineplatte auf die linke Hälfte des Teiges legen und mit der anderen Seite bedecken. Den Rand gut festdrücken und die Margarine ganz umschließen.
5. Nun zweimal eine doppelte Tour falten. Dazu den Teig länglich rechteckig ausrollen, sodass er sich von beiden langen Seiten zur Mitte klappen lässt und dann vier Lagen bildet. Noch einmal den Teig ausrollen und erneut vier Lagen bilden.
6. Den Teig auf 40 cm Breite ausrollen, mit Marmelade bestreichen, in Streifen schneiden, rollen, in die vorbereitete Muffin-Backform legen. Die Rohlinge 30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Die Croissant-Muffins 20 bis 25 Minuten backen.
8. Die noch warmen Croissant-Muffins mit Puderzucker bestreuen.

Nährwerte: Pro Stück: Kcal: 327, KJ: 1379, E: 5g, F: 13g, KH: 49g;