

# Hier und heute



## Selbstgefüllte Mandel-Marzipan Croissants

Theresa Knipschild macht superschnelle, köstliche Marzipan Croissants. Sie verwendet dafür Fertigteig aus dem Kühlregal und zeigt, wie Sie ihn lecker aufwerten. Außerdem hat sie Tipps, welcher Teig sich am besten eignet.

## Das Rezept

(von Theresa Knipschild für sechs Stück)

### Zutaten

- 1 Packung Croissant-Teig aus dem Kühlregal
- 100 g Marzipan
- 50 g gemahlene Mandeln
- 20 ml Milch + etwas zum Bestreichen der Croissants
- 50 g gehobelte Mandeln
- optional: 2-3 Tropfen Rosenwasser

### Zubereitung

Marzipan mit Milch geschmeidig kneten. Wer mag, kann die Masse mit 2 Tropfen Rosenwasser verfeinern – das passt toll zu Marzipan. Dann die gemahlene Mandeln zufügen und verkneten. Das Mandelmarzipan zu einer Rolle formen und in ca. 30 g große Stückchen schneiden.

Den Croissant-Teig aus der Packung lösen und aufrollen.  
Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Marzipanstange auf die lange Seite des aufgerollten Croissants legen. Den Teig zur Spitze hin aufrollen und zu Croissants formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Der „Verschluss“ des Croissants soll nach unten schauen, damit sich das Croissant beim Backen nicht öffnet.  
Die Croissants mit etwas Milch bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen. Zehn bis 15 Minuten backen.