

RECIPE

Medialunas (Argentinische Croissants) mit nutella®

Leicht

1 h 30 min



ZUTATEN

FÜR 18 STÜCK

- 300 ml Vollmilch
- 2 Pkt Trockenhefe
- 565 g Weizenmehl
- 158 g Zucker
- 15 g Honig
- 1 TL Vanilleextrakt
- 10 g Salz
- 2 Eier
- 225 g Butter
- 118 ml Wasser
- 100 g nutella®



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!



1

Zubereitungszeit: 90 Min.

Backzeit: 30 Min.

Ruhezeit: 3 Stunden

In einer Schüssel die Butter mit einer Gabel mit 40 g Mehl vermischen und auf Backpapier ausstreichen, so dass eine quadratische Form entsteht. Für mindestens 15 Minuten kühl stellen.



2

Die Milch mit Hefe, 40g Zucker, Honig, Vanilleextrakt und einem Ei mit einer Küchenmaschine oder einem Schneebesen verrühren. Mehl und Salz hinzugeben, dann mit dem Knethaken in einer Küchenmaschine für 10 Minuten lang bei niedriger Geschwindigkeit kneten.



3

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Mit dem Nudelholz zu einem Quadrat ausrollen, das doppelt so groß wie das Butterquadrat ist. Dieses in die Mitte legen und den Teig so falten, dass er in etwa so groß wie das Butterquadrat ist. Die Ränder des Teigs so zusammendrücken, dass sie gut verschlossen sind, ohne die Butter freizulegen. Vorsichtig mit dem Nudelholz zu einem Rechteck ausrollen. Dann wie einen Brief in drei Teile falten, die linke Seite dabei zuerst einklappen. In eine bemehlte Auflaufform legen und 1 Stunde lang in den Kühlschrank stellen.



4

Den Teig aus der Form nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und erneut in 3 Teile falten, immer die linke Seite zuerst. Diesen Vorgang noch zwei weitere Male wiederholen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 45 x 30 cm mit einer Dicke von 5mm ausrollen. Mit einem Pizzaroller schneiden, damit das Rechteck gerade Kanten hat, dann in lange Streifen von je 10 cm Breite schneiden. Jeden Streifen in 3 Teile und dann diagonal schneiden, sodass 18 Dreiecke entstehen. Jedes Dreieck auseinanderziehen und von der langen Seite aufrollen.



5

Ein Backblech mit Butter einfetten. Die Medialunas auf das Blech legen und in eine Halbmondform bringen. Sie können dicht an dicht liegen und so das ganze Blech füllen. Mit einem Geschirrtuch zugedeckt 30-45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.



6

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Ei und ein wenig Wasser in einer kleinen Schüssel verquirlen. Die Medialunas mit der Mischung bestreichen und 30 Minuten backen.



7

Für den Sirup das Wasser und den restlichen Zucker in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker auflöst, dann ca. 4 Minuten köcheln lassen. Die Medialunas aus dem Ofen nehmen. Mit dem Sirup bepinseln, sodass dieser aufgesogen wird.

**8**

Die Medialunas mit nutella® garnieren und am besten direkt warm genießen. Guten Appetit!

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept