



# Türkisches Croissant mit Walnüssen



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	597 kcal	Fett:	34,2 g
Eiweiß:	17,2 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	13,6 g
Kohlenhydrate:	57,3 g	ungesättigte Fettsäuren:	19,02 g

### Zubereitungszeit:

30 Minuten Zubereitung + 34-40 Minuten Backzeit

### Zubereitung:

1. Ein Ei und das Eiweiß des zweiten Eis nehmen und in einer Schüssel miteinander verquirlen. Butter und Sahne dazugeben und alles verrühren.
2. Dann Backpulver, Trockenhefe, Salz und Zucker in die Masse einrühren. Nach und nach Mehl dazugeben und anfangen zu kneten. Zuletzt ein paar gemahlene Walnüsse in den Teig einarbeiten.
3. Für die Füllung den Käse in eine Schüssel geben und mit gemahlene Walnüssen, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen.
4. Den Teig in Walnuss-große Stücke schneiden, fein auswellen, etwas Käsemasse auf den ausgewellten Teig setzen, sodass er sich zu einem Ball rollen lässt. Die Oberseite mit dem beiseitegelegten Eigelb bestreichen und mit einer Walnuss garnieren. Im Backofen bei 190° C für 35-40 Minuten backen.

### Zutaten für 8 Portionen :

#### Für die Croissants

- 1 Ei
- 1 Ei, getrennt
- 1 Tasse Walnüsse
- $\frac{1}{2}$  Tasse Sahne
- 100 g Butter
- 1 EL Backpulver
- 1 TL Trockenhefe
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 4 – 5 Tassen Mehl

#### Für die Füllung

- 200 g Feta oder Käse in Salzlake
- Petersilie
- Salz und Pfeffer

#### Für die Dekoration

- 1 EL Sesam
- $\frac{1}{2}$  Tasse Walnüsse