Türkisches Croissant mit Walnüssen

Zubereitungszeit:
30 Minuten Zubereitung + 34-40 Minuten Backzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

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

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 gemahlenen 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
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
1/2	Tasse Walnüsse