



Topfencruffins mit Erdbeeren



15 Min.



mittel



6 Stück

Schritt 1

Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Aus Backpapier sechs Quadrate (ca. 14 cm x 14 cm) ausschneiden. Damit die Mulden eines Muffinblechs auslegen.

Schritt 2

Für die Topfenfülle das Ei trennen. Das Eiklar beiseitestellen. Mit einem Schneebesen Topfen, Dotter, Vanillezucker, Zitronensaft und Stärke glattrühren.

Schritt 3

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Erdbeerstücke unter die Topfenfülle mischen.

Schritt 4

Den Croissantteig entrollen und dritteln. Jedes Drittel diagonal halbieren, sodass sechs Dreiecke entstehen. Je 1 EL der Füllung auf den breiten Teil der Dreiecke geben und zu Croissants aufrollen. Die Spitzen jeweils miteinander verbinden und Croissants in die ausgelegten Vertiefungen der Muffinform legen. Mit Eiklar bestreichen und mit Mandelstiften bestreuen.

Schritt 5

Das Muffinblech auf einem Gitter auf mittlerer Schiene ins Backrohr schieben und ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Zutaten

Für die Cruffins

- ♥ 1 Ei
- ♥ 100 g Magertopfen
- ♥ 1 Packung Vanillezucker
- ♥ 1 Esslöffel Zitronensaft
- ♥ 1 Esslöffel Maisstärke
- ♥ 100 g Erdbeeren
- ♥ 1 Packung Croissant- und Plunderteig aus dem Kühlregal
- ♥ 30 g gestiftelte Mandeln

Zum Garnieren

- ♥ Erdbeeren, frische Zitronenmelisse



ADEG Kochtipp

Das Wort Cruffin setzt sich aus den Wörtern Croissant und Muffin zusammen.

Schritt 6

Anschließend Cruffins kurz auskühlen lassen, aus den Mulden nehmen und nach Belieben mit Staubzucker bestreuen. Mit Erdbeeren und Melisse garnieren. Lauwarm oder bereits ausgekühlt servieren.