

Cruffins

Von Kuchenfee

Feine, ziemlich edele Cruffins aus zartem Plunderteig. Selbst touriert und hergestellt schmecken sie warm einfach am besten.

Hinweise:

Für eine "gröbere" bzw. einfacherer Lockerung, kann der Teig auch noch zwei mal gefaltet werden.

Leider schmecken Cruffins, genauso wie Croissants oder andere Hefengebäcke nur am Backtag wirklich frisch und am besten.

Wir haben sie am Folgetag für max. 10 Sekunden in der Mikrowelle erwärmt und so wieder zu einem Kaffee / Tee genießen können.



VORBEREITUNG 20 min	BACKZEIT n/a	KÜHLZEIT 8 Std.	GESAMT 8 Std. 20 min
-------------------------------	------------------------	---------------------------	--------------------------------

10 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

TEIG

500 g Mehl
30 g Butter
<i>weich</i>
75 g Zucker
250 ml Milch
25 g Hefe
<i>Frisch</i>
5 g Salz

AUSSERDEM

250 g Butter
<i>für die Butterplatte</i>
Zucker zum ausrollen
1 Ei
<i>verquirlt</i>

Werkzeuge

Nudelholz
Küchenmaschine
Waage
Cupcake Form

Zubereitung

- 01
- Die Butter etwa 30 Minuten "aufwärmen" lassen, dann in Stücke schneiden um sie auf Backpapier auszulegen und eine Butterplatte daraus zu formen.
- 02
- Die Butterplatte um Kühlschrank lagern bis der Teig bereit ist.

1. TEIG

- 01** All-in-Teig, dh. alle Zutaten zu einem Teig verkneten, dann flach gedrückt, in Backpapier eingewickelt mindestens drei Stunden, besser aber über Nacht kühlen.
- 02** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die doppelte Größe der Butterplatte ausrollen, die Butterplatte einlegen, zuklappen und ausrollen.
- 03** Beim Ausrollen sollte eine rechteckige Form angepeilt werden, sodass man den Teig wie einen Brief, in drei Teile falten kann. Den Teig dann um 90° drehen und erneut rechteckig ausrollen und wie einen Brief falten.
- 04** Den Teig nun nochmals 60 Minuten abgedeckt kühlen. In der Zwischenzeit ein Muffinblech mit Papierchen auslegen.
- 05** Den Teig erneut rechteckig ausrollen und wie einen Brief falten, dann das Mehl wegfeigen und für das finale ausrollen, die Arbeitsplatte mit Zucker bestreuen.
- 06** Für die Cruffins, den Teig nun zu einer Schnecke einrollen und in Stücke schneiden die von den Maßen in die Muffinförmchen passen.
- 07** Vor dem backen, die Cruffins abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen, dann mit etwas verquirltem Ei bestreichen und im heißen Ofen ausbacken bis sie goldig sind.
- 08** 190°C Umluft. Etwa 20 Minuten.
- 09** Nach dem Backen, die Cruffins auf einem Gitter auskühlen lassen, Am besten noch warm genießen.