

# Rezept: Le Crookie – Virales Cookie Croissant aus Paris mit Sauerteig

Wenn ihr in den letzten Wochen auf sozialen Medien unterwegs wart, dann seid ihr sicher das ein oder andere Mal über Crookies gestolpert. Und naja, ich hab's ausprobiert - natürlich in der Sauerteig-Version - und was soll ich sagen: Sie waren köstlich! Altbackene Croissants werden gefüllt und ein zweites Mal gebacken. Statt Frangipane benutzt man bei diesem Rezept den Cookie Teig. Durch das Backen wird der Cookie Teig auf der Oberseite knusprig und in der Füllung weich und chewy. Wenn ihr meine Rezepte für Croissants und Cookies benutzt, dann könnt ihr die Crookies sogar in vegan nachbacken.



PREP TIME

20 mins

COOK TIME

12 mins

TOTAL TIME

32 mins



COURSE

Cookie Croissants, Le  
Crookie

CUISINE

Französisch



SERVINGS

6 Crookies

## INGREDIENTS

- 6 Croissants gekauft oder selbstgebacken

### Für den Cookie-Teig

- 200 g Weizenmehl Type 405
- 90 g Zucker
- 125 g Butter oder eine vegane Alternative
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 150 g Sauerteigstarter
- 150 g Schokodrops backstabil
- 1 Prise Salz
- grobes Salz optional

## INSTRUCTIONS

### Für den Cookie-Teig

1. Die Butter in einem Topf schmelzen und solange köcheln lassen, bis die Butter hellbraun wird. Aufpassen, dass die Butter nicht verbrennt. Die Butter kurz abkühlen lassen. **Bei veganer Butter wird dieser Schritt überspringen.**
2. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.

### Für die Crookies

1. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Croissants längs halbieren.
3. Den Cookieteig auf der Unterseite der Croissants verteilen.
4. Die oberen Teile zurück auf die Croissants legen und ebenfalls mit Keksteig bedecken.
5. Die Cookie-Croissants zirka 12 Minuten backen. Die Oberfläche sollte knusprig sein, aber die Keksfüllung darf noch weich und chewy sein.



KEYWORD

chewy, knusprig, mit altem Anstellgut, mit Sauerteig