

[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „CMMChris“ vom 20. Dezember 2022, 21:44

[Zitat von yoyo268](#)

die im Norden sind mehr Blätterteigig und Innen nicht so trocken

Sind die auch, schön blättriger Plunderteig, selbes Rezept wie für Croissants nur mit etwas mehr Zucker und Zitronenabrieb im Teig. Viele Bäckereien apricotieren die oder machen Zuckerguss drüber. Hatte ich keinen Bock drauf. Hab aber noch Rohlinge im Froster. Wenn ich die mache, dürfen die mal noch was länger aufgehen und dann probier ich es auch mal mit Guss.