



# Cronut: Die süße Kombination aus Donut & Croissant



## Zutaten

### Für die Füllung:

|         |                      |
|---------|----------------------|
| 2       | Eigelb               |
| 30 g    | Kakaopulver          |
| 100 g   | Zartbitter-Kuvertüre |
| 1 Prise | Salz                 |
| 150 ml  | Milch                |
| 30 g    | Speisestärke         |
| 100 ml  | Sahne                |
| 30 g    | Zucker               |

### Für den Teig:

|          |                              |
|----------|------------------------------|
| 1        | runder Ausstecher (ø 2-3 cm) |
| 1        | runder Ausstecher (ø 10 cm)  |
| 3 Pakete | TK-Butterblätterteig         |
| etwas    | Mehl zum Ausrollen           |
| 1 Liter  | Öl zum Frittieren            |

### Für die Dekoration:

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 100 g | Zartbitter-Kuvertüre |
| 50 g  | Haselnusskrokant     |

## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std.

pro Portion: 5134 kJ, 1227 kcal, 92,1 g Kohlenhydrate, 14,6 g Eiweiß, 93 g Fett, 110 mg Cholesterin, 7,09 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zubereitung

Du liebst ein Croissant zum Frühstück und kannst auch bei frisch gebackenen Donuts einfach nicht widerstehen? Dann musst du unbedingt einen Cronut probieren! Cronuts sind das Trend-Gebäck aus New York und sie sind einfach die perfekte Kombination aus einem Croissant und einem Donut. Man nimmt einfach den buttrigen Blätterteig eines Croissants, sticht diesen wie einen Donut aus und backt den Cronut anschließend in heißem Fett aus. Unsere Cronuts sind durch den tiefgekühlten Blätterteig nicht nur super schnell gemacht, sondern auch mega lecker und richtig knusprig. Gefüllt haben wir unsere Cronuts noch mit einer süßen, selbstgemachten Schokoladencreme. Damit die Cronuts genauso toll aussehen, wie sie schmecken, haben wir sie mit Schokolade und Haselnusskrokant verziert. Probiere unsere Cronuts also unbedingt einmal selbst aus und mache das Rezept direkt zuhause nach! So easy geht's:

### Step 1:

Zuerst machst du die Füllung. Dazu Eigelb und Zucker mit einer Prise Salz gut verschlagen, dann die Speisestärke und das Kakaopulveriterrühren und nach und nach die Milch sowie die Sahne einrühren. Die Schokolade fein hacken. Nun kannst du alles in einen Topf füllen und auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen. Sobald die Masse angedickt ist, vom Herd nehmen. Dann in eine Schüssel umfüllen, Frischhaltefolie auf die Oberfläche der Creme legen und auskühlen lassen.

### Step 2:

Für die Cronuts musst du zuerst den Blätterteig auftauen lassen. Anschließend den Teig an den Nahtstellen zusammendrücken und ausrollen. Danach viermal zusammenfalten und nochmals ausrollen. Den Vorgang ein zweites Mal wiederholen. Dann stichst du mit dem großen Ausstecher Kreise aus dem Teig. Dann mit einem kleinen Ausstecher innen nochmals jeweils Kreise ausstechen.

### Step 3:

Das Öl erhitzt du in einem Wok oder einer tiefen Pfanne und backst die Cronuts von beiden Seiten goldbraun aus. Anschließend auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

### Step 4:

Jetzt füllst du die Creme in einen Spritzbeutel mit gerader Tülle. Dann vier Löcher oben in die Cronuts stechen und die Creme vorsichtig in den Cronut spritzen. Nun die restliche Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Die Oberfläche der Cronuts damit einstreichen und zum Schluss noch mit dem Krokant bestreuen.