

Cronuts

Der absolute Hit in New York: Cronuts – eine Mischung aus Donut und Croissant – gefüllt mit leckerem Vanillepudding
Aufmerksam wurde ich allerdings erst, als ich das Rezept auf www.sallystortenwelt.blogspot.de gesehen habe. Sind wirklich sehr sehr lecker und haben bei uns keine Chance lange zu überleben.



Zutaten:

ergibt 4-5 Stück

eine Packung Croissantteig

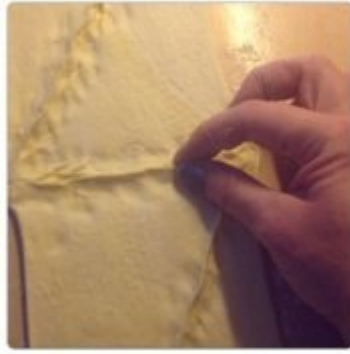
Vanillepudding

Öl zum frittieren

Zucker- oder Schokoglasur

Zubereitung:

Als erstes rollt ihr den Croissantteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf und verschließt mit den Fingerspitzen die vorgestanzte Perforierung.



Dann wird der Teig zwei mal gefaltet



und mit dem Nudelholz zu einem Rechteck ausgerollt.



Danach noch einmal in der Mitte falten



und nochmal ausrollen. Bitte nicht zu fest, die Teigfläche sollte zum Schluß ca. 20×20 cm groß sein.

Nun werden die Cronuts ausgestochen. Ich nehme in meinem Fall einen Vorspeisering mit 8cm Durchmesser und einen kleinen runden Keksausstecher mit 3,5cm Durchmesser.



Nun werden die Ringe von beiden Seiten ca. 1 Minute in heißem Öl frittiert (bitte nicht zu heiß, da sie sonst zu dunkel werden und verbrennen). Ich persönlich schalte den Herd, sobald das Öl heiß ist, auf mittlere Stufe.



Wenn ihr sie von beiden Seiten ausgebacken habt, nehmt die Cronuts am besten mit einem Kochlöffelstiel aus dem heißen Öl und legt sie zum Abtropfen auf Küchenrolle und lasst sie abkühlen.



Die abgekühlten Cronut werden nun noch mit Vanillepudding gefüllt.

Hierzu füllt ihr den abgekühlten Pudding in einen Spritzbeutel mit spitzer Tülle, piekst damit in die Cronuts und füllt sie damit.



Zum verstecken der Löcher (ich habe sie hier von oben gefüllt, es geht aber auch seitlich) wischt ihr einfach überstehenden Pudding mit Küchenkrepp oder einem Löffel weg und dekoriert sie z.B. (wie ich es auf dem Foto gemacht habe) mit Zuckerguss.



Ihr könnt sie aber auch mit Kuvertüre überziehen, oder wenn's ganz schnell gehen muß, mit Puderzucker bestreuen.

Und nun viel Spaß beim ausprobieren!
Eure Nicole