

## Cronuts - das Rezept

ZUBEREITEN

6,5  
Std.



### Zutaten Für 16 Stück

#### Für den Teig

225 g Weizenvollkornmehl  
600 g Weizenmehl, Type 550  
180 ml Milch  
30 g Hefe  
35 g Honig  
45 g Feinzucker  
510 g Süßrahmbutter  
17 g Salz  
Öl zum Frittieren (Sonnenblumen-, Raps- oder Traubenkernöl)

#### Für die Füllung

500 ml Milch  
1 l Sauerrahm  
1 Vanilleschote  
½ - 1 unbehandelte Zitronenschale  
60 g Vanillezucker  
30 g Stärkemehl  
3 Eier

#### Für die Verzierung

weißer Rohrzucker  
Puderzucker  
Zitronensaft

Zum Frühstück Donuts oder Croissants? Für Unentschlossene gibt es jetzt eine ganz einfache Lösung: Cronuts! Wir haben für Sie ein Cronut-Rezept, das mit dem Original der New Yorker locker mithalten kann.

- 1 -

Das Mehl mit 225 ml Wasser und 2,2 g Hefe verrühren. Bei Zimmertemperatur für 2 Stunden abgedeckt gehen lassen. Danach über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

- 2 -

Am nächsten Tag Milch, restliche Hefe, Honig, Zucker, Salz und 60 g Butter 15 Minuten lang in den Teig einkneten. Frischhaltefolie auf der Arbeitsplatte ausbreiten, die restliche Butter darauf legen, die Folie locker darüber schlagen und die Butter mit dem Handballen etwas weich drücken. Anschließend mit einem Nudelholz zu einer ca. 8 mm dicken Platte ausrollen. Teig und Butter in den Kühlschrank stellen.

- 3 -

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche doppelt so groß ausrollen wie die Butterplatte. Die Butter auf eine Teighälfte legen, die andere Hälfte darüber falten. Die Teigränder dabei gut andrücken. Auf die halbe Dicke ausrollen, ein Drittel der Teigplatte umschlagen, dann das andere Drittel. Nochmals ausrollen, auf ein Blech oder Brett geben, das Ganze in eine Plastiktüte wickeln und für 1 Stunde kaltstellen. Diesen Vorgang dreimal wiederholen. Anschließend über Nacht im Kühlschrank lagern.

- 4 -

Den Teig auf ca. 12 - 15 mm ausrollen. Die Cronuts mit einem Donut-Ausstecher oder mit einem dünnwandigen Glas (ca. Ø 10 cm) ausstechen. Für das innere Loch eine

## Cronuts - das Rezept

Ausstechform mit ca. Ø 2 cm verwenden. Die Teiglinge mit etwas Abstand auf ein Brett oder Blech legen, alles in eine Plastiktüte wickeln und wiederum über Nacht im Kühlschrank lagern.

- 5 -

Die Teiglinge 1 – 2 Stunden vor dem Frittieren aus dem Kühlschrank nehmen. Das Öl in einem Topf oder in einer Fritteuse auf ca. 180 °C erhitzen, die Teiglinge nach und nach hineingeben und goldbraun backen. Die fertigen Cronuts auf einem Küchentuch kurz abkühlen lassen und entfetten. Anschließend die Ränder in Rohrzucker wälzen.

- 6 -

Milch in einem Topf erhitzen. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und zusammen mit Schote und Zitronenschale zur Milch geben. 10 Minuten simmern lassen, die Milch abseihen und zurück in den Topf geben.

- 7 -

Die Eier trennen, die Eigelbe mit Vanillezucker aufschlagen und das Stärkemehl unterrühren. Die Eiweiße knapp steif schlagen. Die Eier-Stärkemischung mit einem Schneebesen unter die Milch rühren und unter Rühren 1 – 2 Minuten köcheln lassen. Kurz abkühlen lassen und dann Sauerrahm und Eischnee vorsichtig unterheben. Die Creme mit einer Tortenspritze von oben in die Cronuts füllen (ca. 3 – 5 Mal pro Cronut).

- 8 -

Puderzucker und Zitronensaft zu einem Zuckerguss verrühren und die Cronuts damit bestreichen.