



Cronuts

Leckere Donuts aus Plunderteig, gefüllt mit einer leichten Puddingcreme.

etwa 12 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Plunderteig:

225 g tiefgekühlter Blätterteig, 5 quadratische Platten
500 g Weizenmehl
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
30 g Zucker
1 ½ TL Salz
50 g weiche Butter
250 ml Milch
1 Ei (Größe M)

Zum Ausbacken:

Ausbackfett, z. B. Butterschmalz

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Galetta
Cremepudding-Pulver Vanille-Geschmack
300 ml kalte Milch
200 g kalte Schlagsahne

Guss:

100 g Puderzucker
4 - 5 TL Wasser

1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen.

2 Plunderteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten, bis auf den Blätterteig, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

- ## 3
- Teig auf bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Eine Teighälfte (30 x 20 cm) mit den aufgetauten Blätterteigplatten (diese evtl. zurechtschneiden) belegen, dabei rundherum etwas Rand frei lassen. Die andere Teighälfte darüberklappen und an den Rändern andrücken. Die Platte wieder zu einem Rechteck (etwa 50 x 30 cm) ausrollen. Von den kürzeren Seiten so zur Mitte klappen, dass die Teigkanten aneinanderstoßen. Die beiden Seiten so zusammenklappen, dass 4 Teiglagen entstehen. Den Teig in Folie gewickelt etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Teigpaket mit der langen Seite an die Kante der Arbeitsfläche legen und wie oben beschrieben ein weiteres Mal ausrollen, übereinanderschlagen und erneut 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 Teig zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen und etwa 12 Taler (Ø 10 cm) ausstechen. Aus der Mitte jeden Talers ein Loch (Ø etwa 3 cm) ausstechen. Teigringe und die kleinen Taler zugedeckt noch einmal so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.
- 6 **Ausbacken:**
In der Zwischenzeit das Ausbackfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 175°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden. Die Ringe portionsweise schwimmend in dem siedenden Fett auf beiden Seiten goldbraun backen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Mit den kleinen Talern und den Teigresten ebenso verfahren.
- 7 **Füllung zubereiten:**
Cronuts einmal waagrecht durchschneiden. Galetta in einem Rührbecher mit Milch und Sahne mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und auf die Schnittfläche jeder Unterseite Creme spritzen. Die Deckel auflegen.
- 8 **Guss zubereiten:**
Puderzucker mit Wasser zu einem dünnen Guss verrühren und beliebig auf die Ringe sprengeln oder streichen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das ungefüllte Fettgebäck nach Belieben in Zucker wälzen oder mit Puderzuckerguss besprenkeln.
- Ohne Füllung können die Cronuts einen Tag im Voraus gebacken werden.

