

Cronut

Süß statt herzhaft: Das Rezept für Cronuts wird mit einem Blätterteig zubereitet; weitere Zutaten sind Zucker und Zimt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

| |
|---|
| 2 Packungen Blätterteig |
| 4 EL Kristallzucker |
| 2 EL Zimt |
| 200 ml Pflanzenöl |

Zubereitung

1. Der Aufschwung des amerikanischen Donuts hat zu diversen Variationen, wie dem **Cronut**, geführt. Dieser Donut lässt sich auf die Erfindung eines New Yorker Bäckers zurückführen. Blätterteig nach dem Grundrezept selbst herstellen oder die gefrorenen Blätterteigplatten auf eine bemehlte Fläche legen und halbieren. Es entstehen mehrere Teigplatten.
2. Die Teigplatten übereinander positionieren und mit einem Nudelholz zu einer homogenen Platte walzen. Ein scharfes Messer schneidet Kreise mit einem 10 Zentimeter Durchmesser heraus und platziert in der Mitte ein Loch, sodass die typische Form eines Donuts entsteht.
3. Öl in eine Pfanne geben und stark erhitzen, die Kreis hineingeben und auf beiden Seiten ausbacken. Zucker und Zimt auf der Arbeitsfläche verteilen und den Cronut auf einer Seite darin wälzen.

Tipp

Dieser süße Snack lässt sich mit Vanillecreme oder Pudding füllen, den Cronut zu einer heißen Tasse Kaffee genießen.