

# Gefüllte Cronuts mit Schokoguss

Die gefüllten Cronuts mit Schokoguss sehen aus wie Donuts und schmecken wie Croissants. Dank diesem Rezeptes liegt man damit voll im Back-Trend.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 1,8 h

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 2,5 h

**Gesamtzeit:** 5,0 h



## Zutaten

### Für die Hefemischung

1 Würfel	Germ (42g)
1 TL	<a href="#">Zucker</a>
100 ml	Milch (warme)

### Für den Teig

500 g	Mehl
100 ml	Milch
60 g	<a href="#">Zucker</a>
50 g	<a href="#">Butter</a> (Zimmertemperatur)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Stk.	Eigelb
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
170 g	<a href="#">Butter</a> (Zimmertemperatur)

### Für die Buttercreme

0.5 Packungen	Puddingpulver (Vanille)
20 g	<a href="#">Zucker</a>
250 ml	Milch
100 g	<a href="#">Butter</a> (Zimmertemperatur)

0.5 Flaschen Backaroma (Butter-Vanille)

## Für den Schokoguss

200 g [Schokolade](#) (Zartbitter)

150 ml [Schlagobers](#)

## Für die Dekoration

Nach Belieben Zuckerstreusel (bunt)

## Zubereitung

1. Für die gefüllten Cronuts mit Schokoguss die Hefe in einer Schüssel zerbröseln, den Zucker hinzufügen und alles mit der warmen Milch übergießen. Die Hefe unter Rühren auflösen.
2. Dann das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Milch, den Zucker, die 50g Butter, das Ei, das Eigelb und die Prise Salz hinzufügen und verrühren. Zum Schluss die Hefe hinzufügen und alles verkneten bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig locker in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank 2 Stunden gehen lassen.
3. Für die Buttercreme von der Milch 3 EL abnehmen und in eine kleine Schüssel geben. Zucker und Vanillepudding hinzufügen und alles glatt verrühren, ohne Klümpchen. Die restliche Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und die Vanillesoße einrühren. Topf wieder auf den Herd stellen und ca. 1 Minute leicht köcheln lassen. Den Vanillepudding mit Klarsichtfolie abdecken und zum Abkühlen zur Seite stellen.
4. Nun den Teig aus dem Kühlschrank holen, Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ca. 2 cm dick ausrollen. Dann die Butter auf der Fläche verteilen und den Teig wie einen Briefumschlag falten. Dann den Teig ausrollen und wie eine Hose zusammenfallen, so dass 3 Lagen entstehen. Jetzt den Teig um 90° drehen, wieder ausrollen und erneut zusammenfallen. Diesen Vorgang drei mal wiederholen. Danach den Teig wieder in Klarsichtfolie einpacken und für weitere 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
5. Als nächstes den Teig ca. 1cm dick ausrollen und mit einem beliebigen Gegenstand Kreise ausstechen. Für das Loch in der Mitte ebenfalls einen griffbereiten Gegenstand benutzen, wie z.B. den Deckel einer Flasche oder die Tülle eines Spritzbeutels. Die Teiglinge auf etwas

Backpapier legen und weitere 20 Minuten gehen lassen. Den restlichen Teig zusammenraffen, kurz verkneten, dann wieder falten und erneut ausrollen. Vorgang so lange wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist und man ca. 25 Teiglinge hat.

6. In der Zeit das Frittierfett auf 160°C erhitzen. Die Teiglinge ins heiße Fett gleiten lassen und dort goldbraun ausbacken. Cronuts mit einem Schaumlöffel aus dem Fett holen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Cronuts sollten komplett auskühlen.
  
7. Nun die Klarsichtfolie vom Pudding nehmen und mit einem Mixer kurz verrühren. Dann Löffelweise die Butter hinzufügen und aufschlagen. Zum Schluss das Vanillearoma unterrühren. Die Cronuts einmal waagrecht aufschneiden und mit der Buttercreme bestreichen.
  
8. Zum Schluss die Zartbitterschokolade in einer Schüssel zerkleinern, das Schlagobers in einem Topf kurz aufkochen und über die Schokolade gießen. Alles gut verrühren und direkt auf die Cronuts verteilen. Jetzt noch mit bunten Streuseln garnieren und servieren.

## **Tipp**

Die gefüllten Cronuts mit Schokoguss kann man auch beliebig anders füllen, unterschiedlich glasieren oder einfach nur mit Zimt und Zucker genießen.