



Peanut Cream Cronuts

Zutaten: (6 Stück)

3 P. Croissantteig (à 250g z.B. von Knack & Back)
¾ L Öl zum Frittieren (Raps oder Sonnenblumenöl)

Füllung:

1/8 L Milch
75g Sahne
½ P. Vanillepuddingpulver
25g Zucker
100g Erdnussbutter
1 Erdnussriegel
(z.B. von Mr. Tom)

Zubereitung:

Den Croissantteig auf der Arbeitsfläche entrollen und die Teigstreifen aufeinanderlegen. Den Teig mit dem Nudelholz zu einem Rechteck (60 x 25 cm) ausrollen. Jetzt erst das rechte, dann das linke Teigdrittel in die Mitte klappen, sodass ein Teigstapel (20 x 25 cm) entsteht. Die Drittel dabei mit etwas Wasser bepinseln und die Teigschichten fest zusammendrücken. Den Teigstapel ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Aus dem Teigstapel mit einem großen Ausstecher (ca. 8 cm) 6 Kreise ausstechen. Danach mit einem kleinen Ausstecher (ca. 2 cm) bei jedem Kreis ein Loch aus der Mitte stechen.

Das Öl in einem Topf auf 180°C erhitzen. Auf mittlere Hitze zurückschalten und die Teigkreise ins heiße Öl legen. Diese 2-3 Min. frittieren, bis sie goldbraun sind und an die Oberfläche steigen. Wenden und von der zweiten Seite in 2-3 Min. goldbraun ausbacken.

Die fertigen Cronuts mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben, kurz abtropfen lassen und auf Küchenpapier entfetten. Die übrigen Cronuts ebenso ausbacken.

Zubereitung Füllung:

Milch und Sahne in einem Topf mischen und aufkochen lassen. In der Zwischenzeit das Puddingpulver mit Zucker und 3 EL der Milchmischung glattrühren, sobald die Milch-Sahne-Mischung kocht, das Puddingpulver einrühren und 1-2 Min. kochen lassen. Den Pudding vom Herd nehmen, ein Stück Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen und ca. 30 Min. abkühlen lassen.

Die Erdnussbutter mit dem Handrührgerät 2 Min. aufschlagen. Den Pudding glattrühren und in kleinen Portionen unter die Erdnussbutter rühren.

Die Erdnusscreme in den Spritzbeutel füllen. Die Cronuts waagrecht durchschneiden und auf jeden Boden einen Ring Erdnusscreme spritzen. Dann die Deckel wieder auflegen.

Für die Deko die restliche Erdnusscreme in Punkten auf die Oberseite der Cronuts spritzen. Den Erdnussriegel grob hacken und darüberstreuen.