



Cronuts mit Füllung aus kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten



Wartezeit:
ca. 10 Minuten



Zutaten
für 10 Portionen

Für die Cronuts:

- 1 Rolle Croissant-Teig (400g)
- 2 l Sonnenblumenöl, zum Frittieren
- 3,5 kinder Riegel
- 100 g Sahne, 30 % Fett
- 0,5 Packungen Sahnesteif

Für das Topping:

- 10 g Mandeln, gehackt
- 1,5 kinder Riegel

Utensilien:

Küchenwaage, Ausstechringe, Töpfe, Schaumkelle, Messer, Schneidebrett, Küchentrepp

Portionen: 10 Cronuts
Pro Portion: 57g (1 Cronut)
Pro Portion: 241 kcal

Zubereitung:

1. Schritt:

Teig ausbreiten, von der langen Seite her dritteln und die beiden äußeren Seiten zur Mitte hin falten. Den Teig noch einmal mit einem Nudelholz auf die halbe Dicke ausrollen. Mit einem Ausstechring (Ø ca. 5 cm) Kreise ausstechen und mittig mit einem kleineren Ring einen weiteren Kreis ausstechen.

2. Schritt:

Sonnenblumenöl in einem breiten Topf auf ca. 150°C erhitzen. Mit einer Schaumkelle die Teigringe langsam in das Öl hineingleiten lassen. Unter Wenden ca. 6 Min ausbacken. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen und auskühlen lassen.

3. Schritt:

Für die Füllung kinder Riegel grob hacken und mit einem Viertel der Sahne in einem Topf auf niedrigster Hitze schmelzen und anschließend leicht auskühlen lassen. Restliche Sahne in einer Schüssel mit einem Handrührgerät aufschlagen. Sobald sie anfängt cremig zu werden, Sahnesteif zugeben. Die Sahne unter die kinder Riegel-Masse heben und komplett auskühlen lassen.

4. Schritt:

Für das Topping kinder Riegel in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Ausgekühlte Cronuts horizontal mit einem Messer halbieren. Creme darauf streichen, Deckel draufsetzen und flüssige kinder Riegel darüber verteilen. Mit Mandeln bestreut servieren.

- : **Tipp:** Die Teigreste könnt ihr in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls mit frittieren. Die Stücke dippt ihr am besten in geschmolzene kinder Riegel.

