Rezept

Caramel and Popcorn Cronuts

Ein Rezept von Caramel and Popcorn Cronuts, am 29.04.2024

Zutaten

1/8 l	Milch
1/2 Pck.	Karamellpuddingpulver zum Kochen
6	Cronuts (siehe Rezept-Tipp)
	grobes Meersalz (z.B. Fleur de Sel)
120 ml	Milch
1 TL	Speisestärke
75 g	Sahne
25 g	Zucker
1-2 Handvoll	süßes Popcorn (Fertigprodukt)
40 g	Zucker
120 g	Sahne
	Spritzbeutel mit Krapfentülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung Milch und Sahne in einem Topf mischen. Puddingpulver mit Zucker und 3 EL der Milchmischung glatt rühren. Die restliche Milch aufkochen, 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.

2. Für die Karamellsauce den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Mit Milch und Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verquirlen und in die kochende Sauce rühren. Die Karamellsauce unter Rühren in 2 - 3 Min. cremig einkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und ca. 30 Min. abkühlen lassen. Dabei regelmäßig umrühren.

3. Den Pudding glatt rühren und in den Spritzbeutel füllen. Die Tülle viermal von unten in jeden Cronut stechen und jeweils etwas Karamellpudding hineinspritzen.

4. Für die Deko die Cronuts mit der Karamellsauce beträufeln und mit je 5 Stück Popcorn und einigen Flocken Meersalz bestreuen. Restliche Sauce dazuservieren.