

Rezept

Cookies and Cream Cronuts

Ein Rezept von Cookies and Cream Cronuts, am 28.03.2025

Zutaten

250 g weiche Butter	120 g brauner Zucker
110 g weißer Zucker	1 Pck. Vanillezucker
4 Kakao-Doppelkekse mit Vanillecremefüllung	6 Cronuts (siehe Rezept-Tipp)
80 g weißer Zuckerguss (Fertigprodukt)	Spritzbeutel mit großer Lochtülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 940 kcal

Zubereitung

1. Butter, braunen und weißen Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät in 5 Min. schaumig rühren. 2 Kekse fein zerkrümeln oder im Blitzhacker fein zerkleinern und in die Butter rühren. Die Buttercreme in den Spritzbeutel füllen.
2. Die Cronuts waagrecht durchschneiden und auf jeden Boden einen Ring Buttercreme spritzen. Dann die Deckel wieder auflegen.
3. Für die Deko Zuckerguss nach Packungsangabe im Beutel durchkneten und die Oberseite der Cronuts damit verzieren. Restliche Kekse grob hacken und die Brösel auf die Cronuts streuen.