Rezept

GRUNDREZEPT CRONUTS

Ein Rezept von GRUNDREZEPT CRONUTS, am 12.10.2024

Zutaten

3 Pck. Croissantteig (à 250 g, Fertigprodukt aus dem Kühlregal, z.B. Knack & Back)

Metallausstecher mit rundem Rand (8 und 2 cm Ø)

¾ l Öl zum Frittieren (Sonnenblumen- oder Rapsöl)

Mehl zum Arbeiten

Fritteuse oder Topf mit hohem Rand oder Wok

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen. Den Croissantteig auf der Arbeitsfläche entrollen und die Teigstreifen aufeinanderlegen. Dabei eventuell am Teig anhaftendes Mehl mit einem Backpinsel entfernen. Den Teig mit dem Nudelholz zu einem Rechteck (60 x 25 cm) ausrollen.

2. 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 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Aus dem Teigstapel mit dem großen Ausstecher 6 Kreise ausstechen. Danach mit dem kleinen Ausstecher bei jedem Kreis ein Loch aus der Mitte stechen.

4. Das Öl in Fritteuse, Topf oder Wok auf 180° erhitzen. Auf mittlere Hitze zurückschalten und 3 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.

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