Rezept

Nougat-Krokant-Cronuts

Ein Rezept von Nougat-Krokant-Cronuts, am 12.06.2025

Zutaten

- **20 g** Haselnusskerne
- **6** Cronuts (siehe Rezept-Tipp)
- **1 TL** Sonnenblumenöl
- Spritzbeutel mit Krapfentülle
- **200 g** Nussnougat
- **100 g** weiße Schokolade
- **15 g** Haselnusskrokant

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Die Haselnusskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis die braunen Häutchen abplatzen. Die Nüsse dann in ein Küchentuch geben, gegeneinanderreiben und so die Häutchen vollständig entfernen. Die Haselnüsse grob hacken.

2. Den Nugat leicht erwärmen, glatt rühren und in den Spritzbeutel füllen. Die Tülle viermal von unten in jeden Cronut stechen und jeweils etwas Nugatcreme hineinspritzen.

3. Für die Deko die Schokolade hacken. Mit dem Öl in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Cronuts mit der Oberseite in die flüssige Schokolade tauchen. Mit Krokant und den Haselnüssen bestreuen.