

Rezept

# Peanut Butter and Jelly Cronuts

Ein Rezept von Peanut Butter and Jelly Cronuts, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Sauerkirschgelee	<b>1 Prise</b> Zimtpulver
<b>200 g</b> stückige Erdnussbutter	<b>2 EL</b> Sahne
<b>6</b> Cronuts (siehe Rezept für Cronuts)	<b>50 g</b> Aprikosenkonfitüre
<b>50 g</b> geröstete gesalzene Erdnüsse	<b>18</b> Amarenakirschen (aus dem Glas)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

## Zubereitung

1. Sauerkirschgelee und Zimtpulver verrühren. Die Erdnussbutter mit dem Handrührgerät in ca. 2 Min. aufschlagen. Die Sahne einrühren und die Erdnussbutter in den Spritzbeutel füllen.
2. Die Cronuts waagrecht durchschneiden und die Böden mit dem Sauerkirschgelee bestreichen. Darauf jeweils einen Ring Erdnussbutter spritzen und die Deckel wieder auflegen.
3. Für die Deko die Konfitüre aufkochen und die Oberseite der Cronuts damit bestreichen. Die Erdnüsse grob hacken und auf die Cronuts streuen. Mit je 3 Amarenakirschen dekorieren.