

Rezept

Peanut Dream Cronuts

Ein Rezept von Peanut Dream Cronuts, am 27.03.2025

Zutaten

1/8 l Milch	75 g Sahne
1/2 Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen	25 g Zucker
100 g cremige Erdnussbutter	1 cl Whisky
6 Cronuts (siehe Rezept-Tipp)	1 Erdnussriegel (à 40 g, z.B. Mr.Tom)
Spritzbeutel mit großer Lochtülle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung Milch und Sahne in einem Topf mischen. Puddingpulver mit Zucker und 3 EL der Milchemischung 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. Die Erdnussbutter mit dem Handrührgerät in 2 Min. aufschlagen. Den Whisky einrühren. Den Pudding glatt rühren und in kleinen Portionen unter die Erdnussbutter rühren.
3. Die Erdnusscreme in den Spritzbeutel füllen. Die Cronuts waagrecht durchschneiden und auf jeden Boden einen Ring Erdnusscreme spritzen. Dann die Deckel wieder auflegen.
4. Für die Deko die restliche Erdnusscreme in Punkten auf die Oberseite der Cronuts spritzen. Die Erdnussriegel grob hacken und darüberstreuen.