

Rezept

Soya Delight Cronuts

Ein Rezept von Soya Delight Cronuts, am 26.04.2024

Zutaten

1/8 l Sojamilch	75 g kalte Pflanzensahne
1/2 Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen	2 Pck. Vanillezucker
1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale	6 Cronuts (siehe Rezept-Tipp)
80 g gelbe Muffinglasur (Fertigprodukt) Spritzebeutel mit Krapfentülle	1 EL gehackte Pistazien

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung Sojamilch und Pflanzensahne in einem Topf mischen. Puddingpulver mit Vanillezucker, Zitronenschale und 3 EL der Milchmischung 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. Den Pudding glatt rühren und in den Spritzebeutel füllen. Die Tülle viermal von unten in jeden Cronut stechen und jeweils etwas Vanillepudding hineinspritzen.
3. Für die Deko die Muffinglasur nach Packungsangabe im Beutel durchkneten. Die Oberseite der Cronuts damit glasieren und mit den Pistazien bestreuen.