

Rezept

# Vegane Cronuts

Ein Rezept von Vegane Cronuts, am 19.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN HEFETEIG:

<b>280 ml</b> Sojamilch	<b>500 g</b> Weizenmehl (Type 550) oder Dinkelmehl (Type 630)
<b>100 g</b> gemahlene Mandeln	<b>2 Pck.</b> Trockenhefe
<b>2 gestrichene TL</b> Salz	<b>1/2 TL</b> Bourbonvanillepulver
<b>40 g</b> weiche Margarine	<b>80 g</b> Zucker

### AUßERDEM:

Weizen- oder Dinkelmehl zum Verarbeiten	<b>300 g</b> eiskalte Margarine
<b>2</b> runde Ausstecher (Ø 8 cm und cm)	Backpapier für die Bleche
<b>2 l</b> neutrales Pflanzenöl zum Frittieren	<b>1 Rezept</b> Creme (siehe Rezept-Tipp)
<b>3 EL</b> Puderzucker zum Bestreuen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

## Zubereitung

1. Am Vortag für den Hefeteig die Sojamilch lauwarm erhitzen. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen. Weiche Margarine und lauwarmer Sojamilch dazugeben und alles erst mit einem Löffelstiel mischen, dann mit den Händen 3-4 Min. zu einem elastischen Teig verkneten. Falls er klebt, wenig Mehl hinzufügen. Den Teig zur Kugel formen und zugedeckt ca. 3 Std. an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. In der Zwischenzeit die eiskalte Margarine zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie auf 20 x 30 cm ausrollen und samt Folie kalt stellen.
3. Den Hefeteig mit Mehl bestäuben und auf 60 x 40 cm ausrollen. Die Margarineplatte hochkant in die Mitte legen und die freien Teigdrittel von links und rechts darüberschlagen, dabei die Enden leicht umschlagen. Den Teig nochmals leicht mit Mehl bestäuben und wieder auf die ursprüngliche Größe ausrollen, wieder die freien Teigdrittel über die Mitte schlagen und den Teig in Folie 10 Min. ins Gefrierfach legen.
4. Das Teigfalten und Ausrollen weitere drei Male wiederholen und den Teig jeweils zwischendurch kühlen. Den fertigen Blätterteig wieder falten und in Frischhaltefolie gewickelt mind. 8 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

5. Den Teig am folgenden Tag bei Zimmertemperatur 10 Min. entspannen lassen, dann auf wenig Mehl ca. 1,5 cm dick auf ca. 35 x 25 cm ausrollen. Mit dem größeren Ausstecher 12 Plätzchen ausstechen, mit dem kleinen in jedes mittig ein Loch stechen. Die Ringe auf ein Blech mit Backpapier setzen und ca. 2 Std. bei kühler Raumtemperatur (ca. 18° C) gehen lassen.
- 
6. Das Öl in einem weiten Topf erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzstäbchen sofort kleine Bläschen aufsteigen. Jeweils 2 Teiglinge von jeder Seite in 2-3 Min. bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken, herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Die fertigen Cronuts nach Belieben mit Creme füllen oder bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.