

Rezept

Vegane Schokocreme für Cronuts

Ein Rezept von Vegane Schokocreme für Cronuts, am 24.06.2026

Zutaten

200 ml kalte aufschlagbare Pflanzensahne

150 g Bitterschokolade (mind. 55 % Kakaoanteil)

1 Msp. Bourbonvanillepulver

4 EL gehackte Haselnüsse

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Für die Creme die Sahne mit der Vanille erhitzen. In der Zwischenzeit die Schokolade fein hacken und zur heißen, aber nicht kochenden Sahne geben. Den Topf vom Herd ziehen und ca. 3 Min. stehen lassen. Schokolade und Sahne am besten mit einem Küchenspatel langsam vermischen, bis die Masse sämig ist und glänzt.
2. Die Schokoladencreme auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, ca. 10 Min. ins Gefrierfach stellen und anschließend mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 1 Min. aufschlagen. Die fertige Creme mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Die (ungefüllten) Cronuts (siehe Rezept-Tipp) mithilfe eines Messers oder einer Palette auf der Oberseite mit der Creme bestreichen und mit den Haselnüssen bestreuen.