

CRONUITS MIT PFIRSICH-MARACUJA CRÈME





CRONUTS MIT PFIRSICH-MARACUJA-CREME

Für 4 Stück: 3 Blätterteigrollen (à 275 g, aus dem Kühlregal), 4 Stiele Zitronenmelisse, 250 g Mascarpone (80 % Fett), 100 g Schwartz Pfirsich & Maracuja, Sonnenblumenöl zum Frittieren, etwas braunen Zucker

Utensilien: Schüssel, Pinsel, Nudelholz, Kühlschrank, Brett, Messer, Schneebesen, Ausstechringe (Ø ca. 10 cm und ca. 2 cm), Topf, Schaumkelle, Küchenpapier



Zubereitung:

- 1 Blätterteig auslegen und die einzelnen Seiten aufeinanderlegen. Das rechte Teig-drittel in die Mitte klappen und die oberste Seite mit Wasser bepinseln. Anschließend das linke Teig-drittel in die Mitte klappen und mit einem Nudelholz leicht andrücken. Teig-stapel ca. 45 Minuten kalt stellen.
- 2 In der Zwischenzeit für die Pfirsich-Maracuja-Creme Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und Blätter grob hacken. Mascarpone in einer Schüssel mit Schwartz Pfirsich & Maracuja und Zitronenmelisse verrühren. Pfirsich-Maracuja-Creme kalt stellen.
- 3 Aus dem Teigstapel 4 Kreise (Ø 10 cm) ausstechen, aus diesen Kreisen mittig kleine Löcher (Ø 2 cm) ausstechen.
- 4 Öl in einem Topf erhitzen und Teigringe darin portionsweise 6–8 Minuten frittieren, dabei einmal wenden. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und im braunen Zucker wälzen.
- 5 Cronuts aufschneiden, die untere Hälfte mit der Pfirsich-Maracuja-Creme bestreichen und mit der oberen Hälfte abschließen.

Tipp: Die Teigreste in kleine Stücke schneiden, im heißen Fett goldbraun ausbacken und in Zimt-Zucker wälzen. So kommt nichts weg!

Lust auf mehr? Weitere leckere Rezepte und coole Tipps & Tricks findest Du auf www.foodboom.de/konfituere-kann-mehr



FOODBOOM