

Cronuts® mit Puddingcreme

12 Stück



aufwändig

⦿ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Plunderteig:

500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
30 g Zucker
1 ½ gestr. KL Salz
50 g weiche Butter
¼ l Milch
1 Ei (Größe M)

Croissantteig:

vorbereiteter Plunderteig
1 Pkg. Frischer Blätterteig (270 g)

Zum Ausbacken:

Speiseöl

Puddingcreme:

300 ml kalte Milch
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
200 ml geschlagenes
Schlagobers

Zum Glasieren:

200 g Dr. Oetker Zucker Glasur
weiß (1 Becher)

1 Plunderteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten.

2 Croissantteig:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Den Blätterteig in der Mitte zusammenklappen und auf eine Hälfte des ausgerollten Teiges legen, so dass ein Rand frei bleibt. Die andere Plunderteighälfte darüberklappen und die Ränder andrücken. Den Teig rechteckig ausrollen (ca. 30 x 50 cm). Die Teigenden zur Mitte hin einschlagen und das Ganze noch einmal in der Mitte falten. So entstehen 4 Teigschichten (doppelte Tour). Den Teig ca. 5 Min. rasten lassen und den Vorgang 1-mal wiederholen. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

- ## 3
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 30 x 40 cm) ausrollen und 12 Kreise (10 cm Ø) ausstechen. Die Mitte der Kreise ausstechen (ca. 3 cm Ø). Die dabei entstandenen Ringe auf ein bemehltes Küchentuch geben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

4 Zum Ausbacken:

Das Speiseöl auf ca. 180 Grad erhitzen. Die Ringe einzeln kopfüber in das Fett geben und von beiden Seiten backen. Die Donuts mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

5 Puddingcreme:

Milch mit Zucker und Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Das Schlagobers unter den erkalteten Pudding rühren.

6 Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) füllen. Die Donuts durchschneiden und mit Creme zusammensetzen.

7 Zum Glasieren:

Die Croissant-Donuts nach Belieben mit Zuckerglasur verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ohne Füllung können sie Croissant-Donuts einen Tag im Voraus gebacken werden.
- Die übrig gebliebenen, ausgestochenen Stücke können ebenfalls ausgebacken und nach Belieben in Zucker gewendet oder mit Zuckerglasur verziert werden.