

Cronuts mit Vanille-Creme und Himbeeren

90–100 Min

Zutaten für 10 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Blätterteig, gefroren
1.5 l	Öl, zum Frittieren
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
100 g	Himbeermarmelade

Für die Vanille-Creme

2	Eigelb
25 g	Maisstärke
300 ml	Milch
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
1 EL	Bourbon Vanillepaste
1 Prise	Himalayasalz

Zubereitung

1. Zuerst bereiten wir die Vanille-Creme zu. In einem mittelgroßen Topf 200 ml Milch bis zum Siedepunkt erhitzen. In einer Schüssel die Eigelbe, die Speisestärke, den Zucker und 100 ml Milch mit dem Schneebesen gut verrühren. Die erhitzte Milch vom Herd nehmen und die Eimasse unter ständigem Rühren in die Milch gießen.
2. Den Topf wieder auf niedrige Hitze geben und unter ständigem Rühren kochen, bis die Mischung eindickt und sich Blasen bilden, etwa 3–5 Minuten lang. Sobald sich Blasen bilden, die Kotányi Bourbon-Vanillepaste und das Salz hinzufügen und noch 1 Minute kochen.
3. Die Creme vom Herd nehmen, in eine hitzebeständige Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten lang bei Raumtemperatur stehen lassen. Dann zum vollständigen Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Nach dem Abkühlen die Creme aufschlagen.
4. Einen großen Topf mit Öl füllen und dieses auf 165 °C erhitzen. 10 rechteckige Stücke Backpapier (10 × 10 cm) ausschneiden. Den Vanillezucker zum Bestreichen der frittierten Cronuts in eine kleine Schüssel geben.
5. Den Blätterteig auf 0,7 cm Dicke ausrollen und mit einem runden Ausstecher (7 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Mit einem kleineren runden Ausstecher (2 cm Durchmesser) die Mitte jedes Kreises ausstechen, um die Donutform zu erhalten. Die ausgestochenen Cronuts auf das Backpapier legen.
6. Sobald das Öl heiß ist, vorsichtig jeweils 2 Cronuts hineingeben und 2 Minuten auf jeder Seite frittieren. Die Cronuts herausnehmen und 1 Minute lang auf einem Gitter abtropfen lassen, dann in Vanillezucker wenden. Den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen und die Cronuts abkühlen lassen.
7. Nach dem Abkühlen ein paar Löcher in den Boden jedes Cronuts stechen. Die Vanillecreme in einen Spritzbeutel und die Marmelade in einen anderen Beutel füllen. Die Creme und die Marmelade durch die Löcher in die Cronuts füllen und servieren.