

Eierlikör-Cronuts mit VERPOORTEN ORIGINAL

Zutaten

Für die Cronuts:

Croissantteig

Pflanzenfett oder Pflanzenöl

eine Fritteuse oder einen hohen Topf

Für die Eierlikörcreme:

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 ml Milch

1 Pkg Puddingpulver Vanille

etwas Zucker



Zubereitung

Zubereitung Cronuts:

1. Cronuts aus dem Teig ausstechen, und drei Ebenen übereinander legen. Die Ebenen müssen aber unbedingt aneinander kleben bleiben. Notfalls die Ebenen mit Wasser anfeuchten.

2. Die Cronuts jetzt in dem Behältnis eurer Wahl frittieren. Das Fett/Öl sollte eine Temperatur von ca. 185°C haben. Einfach den Teig eintauchen und nach kurzer Zeit wenden. Die Cronuts sind fertig wenn sie goldbraun sind.

Zubereitung Eierlikörcreme für die Cronuts:

1. Milch zum kochen bringen und Puddingpulver einrühren.

2. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untermischen und Zucker nach Geschmack einrühren. Kurz aufkochen, Fertig!

Wenn die Cronuts abgekühlt sind könnt ihr sie aufschneiden, mit der Eierlikörcreme bestreichen und schon habt ihr die leckeren Eierlikör-Cronuts.

Leser-Tipp

Gewinner Rezept Rezeptwettbewerb "Die schönsten Winter-Rezepte mit VERPOORTEN"

[Link zum Rezept: Eierlikör-Cronuts mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de