

Verpoorten-Cronuts mit Eierlikör-Macadamia-Creme und Beeren

Zutaten

Zutaten für 2 Portionen

1 Dose Croissantteig (250 g Fertigprodukt aus dem Kühlregal)
1 l Pflanzenöl zum Frittieren z.B. Sonnenblumenöl für einen kleineren Topf
Mehl zum Ausrollen
125 g frische Himbeeren
8 frische Brombeeren



Für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Macadamia-Creme :

100 g Weiße Creme mit Macadamia (Fertigprodukt im Glas)
80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Butter
20 g Sofort Gelatine
Himbeeren außer 8 Stück für die Dekoration

Für den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Zuckerguss:

Puderzucker
1 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Dekoration:

8 Brombeeren
8 Himbeeren

Zubereitung

Für die Cronuts den Croissantteig aus der Dose auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten. Die Perforierung gut zugreifen. Dann den Croissantteig von links und rechts zur Mitte falten, so dass drei Lagen übereinander entstehen. Mit dem Nudelholz ausrollen. Wieder von rechts und links zur Mitte zusammenfalten, so dass nun 6 Lagen vorhanden sind und nochmals ausrollen. Wieder von rechts und links zur Mitte zusammenfalten und ausrollen. Es entsteht ein Teig mit neun Schichten. Den Teigstapel für 1 Stunde auf einem Teller in den Kühlschrank legen.

Für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Macadamia-Creme die Sofort Gelatine mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gut verrühren. Zu der Butter und der Weißen Creme mit Macadamia geben und alles gut verrühren. Die Creme für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Aus dem Teig schneidet man nun zwei Cronuts. Dazu kann entweder ein Donut-Ausstecher oder zwei runde bemehlte Gläser oder eine Metallausstechform (8 cm Durchmesser) verwendet werden. In dem Teig zwei Kreise markieren. Mit dem Messer ausschneiden, damit der Teig an den Seiten nicht zusammengedrückt wird. Aus der Mitte dieser Kreise einen kleinen Kreis von 3 cm Durchmesser mit dem Messer ausschneiden.

Das Öl in einem Topf oder in einer Fritteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen. (Sollte kein Thermometer vorhanden sein, prüft man mit dem Ende eines Holzlöffels, ob Bläschen aufsteigen. Dann ist die Temperatur richtig.) Auf mittlere Hitze zurückschalten. Nun die Cronuts einzeln von beiden Seiten (ca. 2 Minuten von jeder Seite) goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier gut abtropfen und für einige Minuten auskühlen lassen.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Cronuts mit Eierlikör-Macadamia-Creme und Beeren](#)

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

Verpoorten-Cronuts mit Eierlikör-Macadamia-Creme und Beeren

Die Cronuts waagrecht durchschneiden. Die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Macadamia-Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf jeden Boden einen Ring spritzen. Die frischen Himbeeren auf den Cremering setzen. 8 Himbeeren für die Dekoration zur Seite legen. Restliche VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Macadamia-Creme auf die Himbeeren spritzen, dann die Deckel wieder auflegen und leicht andrücken.

Für den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Zuckerguss fein gesiebten Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gut verrühren. Es soll eine sehr dickflüssige Masse entstehen. Den Zuckerguss in einen kleinen Gefrierbeutel geben, die Spitze des Beutels abschneiden. Die Oberseite der Cronuts verzieren. Mit den restlichen Himbeeren und den Brombeeren belegen.

Guten Appetit !

Leser-Tipp

Statt der Weißen Creme mit Macadamia kann man auch Marshmallow-Creme aus dem Glas verwenden.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Cronuts mit Eierlikör-Macadamia-Creme und Beeren](#)

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