

Cronuts mit Sahne und frischen Erdbeeren

Zutaten (ca. 10-12 Stück):

- 4 Packungen Blätterteig aus dem Kühlregal (je ca. 270 g / vorzugsweise aus Dinkelmehl)
- Pflanzenöl zum Frittieren
- 3 EL Zucker + Zucker zum Bestreuen
- 2x Ausstecher Kreis (z.B. ca. 3 und 8 cm Durchmesser)
- ggf. etwas Mehl zum Verarbeiten
- 200 ml Sahne
- 3 EL Zucker
- frische Früchte (hier: Erdbeeren / Achtung! Nicht histaminarm! Alternativ z.B. Kirschen verwenden.)

Anleitung:

1. Den Blätterteig entrollen und zunächst 2 Platten aufeinander legen. Etwas zusammen drücken.
2. Etwas Zucker auf dem Blätterteig gleichmäßig verteilen.
3. Nun die nächsten zwei Platten Blätterteig darüber schichten, alles in der Mitte einmal überklappen und nochmals gut zusammendrücken (besonders an den Seiten). Es sollten nun insgesamt 8 Schichten entstehen.
4. Als nächstes Mithilfe der Ausstecher möglichst viele Kreise ausstechen. Erst den großen Ausstecher benutzen, dann die Mitte mit dem kleinen Ausstecher entfernen. Den restlichen Teig ggf. leicht mit Mehl bestäuben, neu ausrollen, in 8 Lagen übereinander falten, dann wieder Kreise wie angegeben ausstechen.

5. Ausreichend Pflanzenöl in einem Topf zum Frittieren erhitzen. Um zu testen, ob das Öl heiß genug ist, einen Holzspieß in das Öl halten. Wenn sich daran kleine Bläschen bilden, ist die notwendige Temperatur erreicht.
6. Die Teigkreise portionsweise im heißen Öl von jeder Seite ca. 2-3 Min. goldbraun frittieren und anschließend auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Mit Zucker bestreuen.
7. Die Früchte waschen (ggf. Kerne und Stiele / Strunk entfernen). Einen Teil der Früchte mit der Gabel zu einem Mus verarbeiten. Die anderen Früchte ganz lassen.
8. Die Sahne mit 3 EL Zucker zusammen steif schlagen. Das Früchtemus unter die Sahne ziehen. Die Cronuts auf einem Teller anrichten, ein wenig Sahne darüber geben und mit den ganzen Früchten dekorieren.
9. Das Ganze servieren und verzehren.