


Cronuts mit Schoggi-Chunks

etwa 10 - 12 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Cronuts:

2 Pck. Blätterteig, eckig ausgewallt
2 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Schoko-Chunks
Milkschokolade

Dekoration:

1 TL Puderzucker

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

2 Cronuts:

Den ausgewallten Blätterteig auf die Arbeitsfläche legen und 10 - 12 Kreise (à je Ø 8-10 cm) ausstechen. Aus der Mitte immer ein kleines Loch (ca. Ø 3 cm) ausstechen.

Je drei Teigringe aufeinander legen, mit etwas Vanille Zucker bestreuen. Einen weiteren Teigring darauf legen, Schoko-Chunks Kreis darauf verteilen. (siehe Abbildung) Zwei weitere Teigringe auflegen. So weiterfahren bis keine Teigringe mehr vorhanden sind.

--> Die Cronuts sollten immer aus ca. 7-8 Teigringen bestehen.





Dr. Oetker AG/SA

- ③ Im vorgeheizten Backofen für ca. 15-20 Min. goldbraun backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 15 - 20 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Dazu passt Vanille-Grème perfekt!



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53