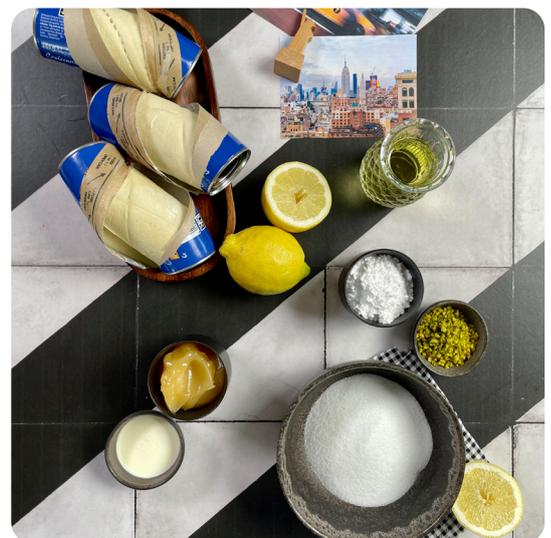


Lecker



ZWISCHENSCHRITTE



ZUBEREITUNG

Zunächst die Füllung zubereiten. Dafür Frischkäse mit Lemon Curd glattrühren und in einen Spritzbeutel mit dünner, langer Tülle füllen. Bis zum Verwenden im Kühlschrank beiseitestellen. 60 g Zucker in eine kleine Schüssel geben. Zitrone abreiben, halbieren und auspressen.

Den Croissantteig ausrollen und alle drei Lagen übereinander stapeln. Beim Stapeln die erste und die zweite Lage leicht mit Wasser anfeuchten. Mit einem Nudelholz den Teig rechteckig ausrollen, dass er um Drittel größer wird. Den Teig in drei gleich große Teile schneiden, diese übereinanderlegen und wieder so ausrollen, dass die Teigplatte um Drittel größer ist als vorher. Dieses noch einmal wiederholen. Aus den drei Teigplatten nun jeweils zwei kreisrunde Platten von 10 cm Durchmesser ausstechen. Daraus in der Mitte einen Kreis von 3 cm Durchmesser ausstechen. Den restlichen Teig nicht wieder verkneten, sondern in mundgerechte Stücke schneiden, die später separat ausgebacken werden.

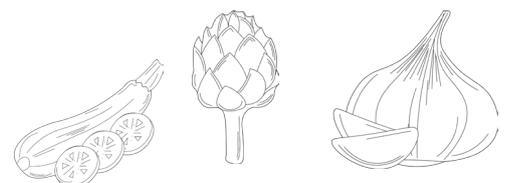
In einem Topf das Rapsöl zum Frittieren auf 165 Grad erhitzen. Darin nun die vorbereiteten Cronuts von beiden Seiten goldbraun frittieren. Ebenfalls die restlichen Teigstücke im Frittieröl goldbraun ausbacken. Das Gebäck mit einem Abseihlöffel aus dem Fett nehmen, durch die Schüssel mit Zucker rollen und auf einem Küchenpapier legen. Die Cronuts mit der Lemon Curd-Creme von drei Seiten einstechen und mit etwas Creme füllen. In einer weiteren Schüssel Puderzucker mit Zitronenabrieb vermengen und so viel Zitronensaft ergänzen, bis eine zähflüssige Glasur entsteht. Darin die Cronuts tunken und mit gehackten Pistazien bestreuen. Die Cronuts am besten frisch genießen.

ZUTATEN

3 Packungen Blätter- oder Croissantteig aus der Kühltheke, z. B. von Knack & Back
800 ml Rapsöl zum Frittieren
60 g Zucker

Für die Füllung:
50 g Frischkäse
100 g Lemon Curd (Zitronencreme)

Für die Glasur:
60 g Puderzucker
1 Bio-Zitrone
50 g gehackte Pistazien



UTENSILIEN

Mittelgroßer Topf zum Frittieren, Abseihlöffel, 2 kleine Schüsseln, Feinreibe, Spritzbeutel mit langer, dünner Tülle