

Cronut

Für 6 Portionen

500 g Mehl	200 ml Milch	40 g frische Hefe
60 g Zucker	50 g Butter	170 g Butter
1 Ei	1 Eigelb	1 Prise Salz

Alle Zutaten (außer 170g Butter) in eine Schüssel geben und mit einer Knetmaschine kurz durchrühren, bis ein homogener Teig entstanden ist. Anschließend mit Mehl bestäuben, mit Klarsichtfolie locker abdecken und zwei Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Den Teig etwa zwei Zentimeter dick ausrollen, die 170 Gramm zimmerwarme Butter darauf legen, den Teig wie einen Briefumschlag zusammenfalten. Anschließend ausrollen und so zusammen legen, das drei Schichten Teig übereinander liegen. Den Teig um 90 Grad drehen, wieder ausrollen, zusammenfalten und diesen Schritt drei Mal wiederholen. Den fertigen Teig mit Klarsichtfolie abgedeckt für 30 Minuten kalt stellen. Anschließend mit Innenloch ausstechen und 20 Minuten gehen lassen. Nun im 160 Grad heißen Fett schwimmend frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen und mit Zimt-Zucker bestreuen.

Alexander Herrmann am 15. April 2014