



Cronuts

Cronuts komen oorspronkelijk uit een bakkerij in New York en zijn een kruising tussen een donut en een croissant. Met dit recept kun je nu zelf deze heerlijke Amerikaanse cronuts thuis maken. De cronuts maak je van croissantdeeg, waarna je ze bakt in de donut maker.

Boodschappenlijstje



Biscuits Emporte-pièce Anneau Ø 1 cm

K052211
1,49 €



Biscuits Emporte-pièce Anneau Pro Ø 7
cm

K095111
5,85 €

Overige benodigdheden:

- Blikje croissantdeeg
- Vel bakpapier

Zet de donutmaker aan om op temperatuur te komen. Maak het blikje croissantdeeg open en rol het deeg uit. Snij de lap in tweeën en leg ze op elkaar. Druk de perforatielijntjes dicht met je hand. Steek rondjes uit met de grootste ring uitsteker en steek er vervolgens met de kleine ronde uitsteker rondjes uit.

Plaats ze nu in de donutmaker. Sluit de donutmaker en bak de cronuts in circa 4 minuten gaar en goudbruin. Draai ze na 3 minuten eventueel om als de onderkant te donker wordt. Laat ze daarna goed afkoelen.

Verwarm de fondant glazuur en kleur deze eventueel met de icing color. Doop de cronuts in de glazuur en leg ze op een vel bakpapier om uit te lekken. Strooi het musketzaad erover, zolang de glazuur nog plakkerig is. Strooi over de andere cronuts een beetje poedersuiker.

Eet smakelijk!