

Zimt-Cronuts, Schmand, karamellisierten Äpfeln und Mandeln

Zutaten (ca. 5-8 große Sterne):

- 4 Packungen Blätterteig aus dem Kühlregal (je ca. 270 g / vorzugsweise aus Dinkelmehl)
- Pflanzenöl zum Frittieren
- 3 EL Zimt
- 3 EL Zucker
- 2x Ausstecher Sternmotiv (z.B. ca. 4 und 10 cm Durchmesser)
- ggf. etwas Mehl zum Verarbeiten
- 200 g Schmand
- 2 Äpfel
- 125 g Zucker zum Karamellisieren der Äpfel
- 1 TL Zimt
- gebrannte Mandeln

Anleitung:

1. Den Blätterteig entrollen und zunächst 2 Platten aufeinander legen. Etwas zusammen drücken.
2. Zucker und Zimt vermischen und 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 Sterne 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 Sterne wie angegeben ausstechen oder einfach ein paar kleinere Sterne ausstechen bzw. ein paar Kugeln formen.

5. Ausreichend Pflanzenöl in einem Topf zum Frittieren erhitzen. Tipp: 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 Teigsterne portionsweise im heißen Öl von jeder Seite ca. 2 Min. goldbraun frittieren und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Außerdem die Äpfel schälen und in Stücke schneiden. (Tipp: Das Auge isst ja bekanntlich mit, wer möchte, kann aus den Apfelstücken ebenfalls Sterne etc. ausstechen und diese weiter verwenden.) Zucker in einer heißen Pfanne erhitzen, unter Rühren schmelzen und bräunen. (Achtung: Der Zucker darf nicht zu braun werden. Zum Rühren am besten einen Holzlöffel mit langem Stiel verwenden, da dieser sehr heiß ist!) Nun die Apfelstücke hinzufügen und kurz darin schwenken. Für ca. 6 Minuten in der Pfanne köcheln lassen. Immer wieder Umrühren, sodass die Apfelstücke mit der Zuckermasse überzogen werden. Zum Schluss mit etwas Zimt bestreuen.
8. Die abgetropften Cronuts mit Schmand überziehen, die karamellisierten Äpfel und gebrannten Mandeln darüber anrichten und sofort servieren und verzehren.