

INHALT

012

016

Hallo!

Einleitung

030

038

Der Cronut-Teig

Der Backvorgang

SÜSSE CRONUTS

044

Sahne mit einem
Hauch Limette

046

048

050

Schokolade

Nougat

After Eight

052

054

058

Weiße Schokolade
und Kaffee

Sacher

Orange und Schokolade

060

062

066

Karamell und Zimt

Tatin

Käsekuchen mit Erdbeeren

068

070

072

Joghurtcreme

**Griechischer Joghurt
mit weißer Schokolade**

Oreo

074

076

Tiramisu

**Schokoladenganache mit
Früchten**

SÜSSE MINI-CRONUTS

082

084

**Mini-Cronuts mit
flüssigem Schokoladenkern
und Eis**

**Mini-Cronuts mit
Katalanischer Creme und
Ananas-Carpaccio**

088

090

**Mini-Cronuts mit Vanille-
und Erdbeer-Softeis**

**Mini-Cronut-Spieße
mit Früchten und Schokolade**

HERZHAFTE CRONUTS

096

098

100

Aubergine mit Käse
und Avocado

Sandwich mit Pute,
Salat und Senf

Geröstete Paprika mit
Frischkäse und
Stockfisch-Carpaccio

102

104

106

Thunfisch mit Romesco-
Sauce und Olivenpaste

Frischkäse mit Walnüssen,
Anchovies und Spinat

Räucherlachs, weißer
Spargel und Tatarensauce

HERZHAFTES MINI-CRONUTS (SCHNELLE CRONUTS)

112

113

114

Ziegenkäse und Quittenbrot

**Avocado, Tomate
und Sardelle**

Leberpastete mit Apfelmus

115

116

117

Sobrasada und Honig

**Feige und Mahón-
Menorca-Käse**

**Jamón Ibérico mit
Trockenpflaumen**

120

122

**Cronuts aus dem
Sandwichtoaster**

Küchenutensilien

126

128

Danksagung

Die Fotografin