

INHALT

012

016

Hallo!

Einleitung

030

038

Der Cronut-Teig

Der Backvorgang

SÜSSE CRONUTS

044

**Sahne mit einem
Hauch Limette**

046

Schokolade

048

Nougat

050

After Eight

052

**Weißer Schokolade
und Kaffee**

054

Sacher

058

Orange und Schokolade

060

Karamell und Zimt

062

Tatin

066

Käsekuchen mit Erdbeeren

068

Joghurtcreme

070

**Griechischer Joghurt
mit weißer Schokolade**

072

Oreo

074

Tiramisu

076

**Schokoladenganache mit
Früchten**

SÜSSE MINI-CRONUTS

082

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

084

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

088

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

090

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

HERZHAFTE CRONUTS

096

Aubergine mit Käse
und Avocado

098

Sandwich mit Pute,
Salat und Senf

100

Geröstete Paprika mit
Frischkäse und
Stockfisch-Carpaccio

102

Thunfisch mit Romesco-
Sauce und Olivenpaste

104

Frischkäse mit Walnüssen,
Anchovis und Spinat

106

Räucherlachs, weißer
Spargel und Tatarensaue

HERZHAFTE MINI-CRONUTS

(SCHNELLE CRONUTS)

112

Ziegenkäse und Quittenbröt

113

**Avocado, Tomate
und Sardelle**

114

Leberpastete mit Apfelmus

115

Sobrasada und Honig

116

**Feige und Mahón-
Menorca-Käse**

117

**Jamón Ibérico mit
Trockenpflaumen**

120

122

**Crönuts aus dem
Sandwichtöaster**

Küchenutensilien

126

128

Danksagung

Die Fotögräfin