



Deggendorf

RSS-Feed

12.09.2013 Deggendorf/New



Neuester Food-Schrei aus New York

## Cronuts-Hysterie hat jetzt auch Deggendorf erreicht



Foto: pm

**Die frittierten Kringle haben von New York aus die Welt erobert.**



Fotostrecke  
mit  
4 Bildern



Sie stehen jeden Morgen an der Dominique Ansel's Bäckerei in der Spring Street in New York Schlange. Was die Menschenschlange, darunter auch viele Schauspieler, haben will, ist nicht etwa das neueste iPhone. Nein! Es sind Cronuts, eine Mischung aus Donuts und Croissants. Von New York aus hat der frittierte Kringle längst die Hauptstädte der Welt erobert. Jetzt ist das süße Gebäck auch im Landkreis Deggendorf angekommen.

Es gibt immer wieder was zu erfinden, mit dem man gutes Geld machen kann. Ein Franzose in Manhattan, Dominique Ansel, hatte die völkerverbindende Idee, die jeweiligen Nationalheiligtümer Croissant und Donut zu einem neuen Gebäck zu verpanschen. Ein Cronut sieht aus, wie ein zu groß gewordener Donut. Er ist frittiert wie ein Donut, in Zucker gerollt und glasiert. Innen ist aber keine Hefe, sondern ein Croissant-Teig mit Creme-Füllung.

Jeden Morgen gibt es nur 350 Stück davon in seiner New Yorker Bäckerei. Und man darf nur zwei Stück zum stolzen Preis von fünf Dollar pro Stück kaufen. Der Cronut-Hype war geboren.

Mittlereile gibt es in New York sogar schon Sub-Unternehmer. Sie reihen sich in die mehrere Straßenzüge lange Menschentraube ein, kaufen ihre Cronuts und verticken sie dann an leer Ausgegangene um 25 bis 50 Dollar das Stück weiter. Sogar einen neuen Namen hat die Hysterie in New York um das süße Teil schon bekommen: „Cronut Craze“.

### Cronuts in Paris, Tokio und Deggendorf

Sonnenklar, dass diese Karawane weiterziehen musste. Der Cronut hielt Einzug in die Großstädte der Welt. Da der Name und das geheime Originalrezept der Cronuts geschützt ist, werden in Tokio oder Paris eigene Kreationen mit neuem Namen, etwa „French Donut“ oder „Doissant“,

verkauft. Seit August geht am Münchener Viktualienmarkt die frittierte Süßspeise als „Cupcake“ über den Tresen.

Jetzt ist der Hype auch nach Deggendorf geschwappt. Der Konditor der Bäckerei „Einhellig“, Andreas Högl, ist durch einen „Galileo“-Fernsehbericht auf den letzten Foodie-Schrei aus New York aufmerksam geworden. Seit Ende August kann man das Trend-Gebäck nun auch in Deggendorf kaufen, freilich nicht als Cronut, sondern als „French Donut“.

Es gibt sie in verschiedenen Geschmacksrichtungen. „Bei uns sind sie in Zimtzucker gewälzt, mit Vanillecreme gefüllt und ausgarniert“, berichtet der Konditor.

Jetzt bleibt eigentlich nur noch abzuwarten, ob sich nun auch vor den Einhellig-Filialen lange Schlangen bilden.

Autor: lr