



Besser essen.
Besser leben.

Croissants und Zimtschnecken

👤 6 Stück ⌚ 6 Minuten 🌊 1 Minuten 🍪 einfach

Zutaten

1 Stck. Knack und Back Croissants
1 Stck. Knack und Back
Zimtschnecken

Tipp

Zu den Zimtschnecken ein selbstgemachten Zuckerguss. Einfach 100g Puderzucker mit 2 EL Wasser und 1 TL Zitronensaft cremig rühren.



Zubereitung

Croissant

1. Backpapier mithilfe des 24cm Servierdeckel ausschneiden.
2. Den 3,5 Liter Topf auf die Navigeno stellen. Die Navigeno auf Stufe "A" stellen und den Audiotherm auf das "Fleischsymbol" drehen
3. Nach dem aufheizen den Topf in den Servierdeckel stellen und Backpapier reinlegen. Die Croissant in den Topf legen und die Navigeno überkopf auf den Topf legen. Anschließend die Navigeno auf Stufe "1" drehen und den Audiotherm auf 1 Minuten stellen.
4. Nach Ablauf der Zeit, die Croissants für weitere 5 Minuten ohne Strom weiterbacken lassen.

Zimtschnecken

5. Den 3,5 Liter Topf für ca. 30 Sekunden auf der Navigeno auf Stufe 6 aufheizen.
6. Nach dem aufheizen den Topf in den Servierdeckel stellen und Backpapier reinlegen. Die Zimtschnecken in den Topf legen und die Navigeno überkopf auf den Topf legen. Anschließend die Navigeno auf Stufe "1" drehen und den Audiotherm auf 1 Minuten stellen.
7. Nach Ablauf der Zeit, die Zimtschnecken für weitere 5 Minuten ohne Strom weiterbacken lassen.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Topf 24cm 3.5l



Navigeno