

Das Croissant – ein gastronomisches Meisterwerk mit französischer Note

Jeder kennt es, und dennoch ist bei jedem Bissen so unberechenbar wie es kein anderes Gebäck schafft. Es entfaltet Geschmacksexplosionen von denen ein Gourmetkoch nur träumen kann...es ist natürlich das Croissant.



Abb.1: typisches Croissant, fotografiert mit einem vertikalem Winkel von etwa 35°

Meist sind Croissants goldbraun mit blättriger Oberfläche und einem weichen Inneren. Sie werden gebacken mit leicht versüßtem Plunderteig, durch den sie ihre brüchige Konsistenz bekommen. Es gibt sie als normales Gebäck, aber auch mit Butterfüllung, mit Käse oder Schinken überbacken und sogar mit herzhafter Schokoladenfüllung als „Schokocroissant“ („*pain du chocolat*“).

In Frankreich isst man ein Croissant typischerweise mit einem ebenfalls französischen Milchkaffee oder einem Espresso zum Frühstück.

Eine französische Legende besagt, dass Croissant sei durch Marie Antoinette, die Frau des Kaisers Ludwig VI., Tochter von Kaiserin Maria Theresia, populär geworden, sodass das österreichische Hörnchen nach der Sichelform des Halbmondes, „*croissant de lune*“, benannt.

Aram

Quellen:

<https://de.m.wikipedia.org/wiki/Croissant> - letzter Aufruf: Sonntag 18. März

Bildquellen:

<http://www.surfspin.nl/croissant1.jpg> - Abbildung 1 Zee-ezel 485 Croissant.