

Aufbackanleitung für

Brötchen

Die gefrorenen Brötchen auf ein Backblech oder Gitter legen und ca. 10 – 15 Minuten antauen lassen. Den Ofen auf 210 °C Umluft vorheizen.

6 – 8 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.

Tipp: Für ein optimales Ergebnis stellen Sie eine hitzebeständige Schale mit wenig heissem Wasser unten in den Backofen.

Aufbackanleitung für

Brötchen

Die gefrorenen Brötchen auf ein Backblech oder Gitter legen und ca. 10 – 15 Minuten antauen lassen. Den Ofen auf 210 °C Umluft vorheizen.

6 – 8 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.

Tipp: Für ein optimales Ergebnis stellen Sie eine hitzebeständige Schale mit wenig heissem Wasser unten in den Backofen.

Aufbackanleitung für

Brötchen

Die gefrorenen Brötchen auf ein Backblech oder Gitter legen und ca. 10 – 15 Minuten antauen lassen. Den Ofen auf 210 °C Umluft vorheizen.

6 – 8 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.

Tipp: Für ein optimales Ergebnis stellen Sie eine hitzebeständige Schale mit wenig heissem Wasser unten in den Backofen.

Aufbackanleitung für

Brötchen

Die gefrorenen Brötchen auf ein Backblech oder Gitter legen und ca. 10 – 15 Minuten antauen lassen. Den Ofen auf 210 °C Umluft vorheizen.

6 – 8 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.

Tipp: Für ein optimales Ergebnis stellen Sie eine hitzebeständige Schale mit wenig heissem Wasser unten in den Backofen.