

BACKANLEITUNG POULETWÜRFELI

VIEL SPASS BEIM BACKEN!

- Backofen auf 180° vorheizen (Umluft oder Unter- und Oberhitze).
- 500 g Pouletwürfeli noch gefroren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Während ca. 30 Minuten die Würfeli backen. Ab und zu die Würfeli durchmischen, damit sie nicht dunkel werden.
- Danach Hitze auf 70–80° reduzieren und während ca. 2 Stunden nachtrocknen lassen. Dabei einen Holzlöffel in die Backofentüre klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
- Alternativ kann man die Würfeli nach dem backen auch im Wintergarten oder an der Sonne fertig trocknen lassen. Wichtig ist, dass die Würfeli ganz trocken sind, damit sie z.B. in einer Guetzlidose aufbewahrt werden können.



**Weitere Informationen, kostenlose
Beratung für buonviando-Kunden und
Bestellungen**

www.buonviando.ch, info@buonviando.ch,
Telefon 076 366 05 45