

Damit Sie auch an den Tagen, an denen wir geschlossen haben, nicht auf unser gutes Gebäck verzichten müssen: Sie finden die beliebtesten Gebäckstücke immer in unserer Tiefkühltruhe zu je 5 Stück abgepackt und können diese ganz bequem zuhause backen.

Im Backofen:

- Backofen auf 180° 190° C vorheizen
- Wenn der Backofen heiß ist, das Gebäck aus dem Tiefkühler nehmen und mit etwas Wasser bespritzen oder besprühen.
- Dann das Gebäck direkt in den heißen Backofen (mittlere Schiene) geben und für 4 bis 6 Minuten backen (je nach Größe des Gebäcks).
- Gebäck rausnehmen und gleich in den Brotkorb legen.
 Idealerweise mit einem trockenen, frischen Baumwolltuch (Hangerl) abdecken und kurz überkühlen lassen.

Im Dampfbackofen:

- Dampfbackofen auf 160/170 °C mit 30 % Dampf vorheizen
- Dann das Gebäck direkt in den heißen Dampfbackofen (mittlere Schiene) geben und für 4 bis 6 Minuten backen (je nach Größe des Gebäcks).
- Gebäck rausnehmen und gleich in den Brotkorb legen.
 Idealerweise mit einem trockenen, frischen Baumwolltuch (Hangerl) abdecken und kurz überkühlen lassen.

So schmeckts wie frisch von Ihrem Lieblingsbäcker