

BACKANLEITUNG POULETCHÜGELI

VIEL SPASS BEIM BACKEN!

- Backofen auf 160° vorheizen (Umluft oder Unter- und Oberhitze).
- 500 g Pouletchügeli aufgetaut (ganz oder zerkleinert) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Während ca. 90 Minuten die Chügeli backen. Immer wieder durchmischen, damit sie nicht dunkel werden (*Backzeit gilt für ganze Chügeli).
- Danach Backofen abstellen und nachtrocknen lassen. Dabei einen Holzlöffel in die Backofentüre klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
- Alternativ kann man die Chügeli nach dem Backen auch im Wintergarten oder an der Sonne fertig trocknen lassen.
- Wichtig ist, dass sie auch innen ganz trocken sind, damit sie z.B. in einer Guetzlidose aufbewahrt werden können.



Weitere Informationen und Bestellungen

www.barfshop.ch, info@barfshop.ch,
Telefon 076 618 56 56