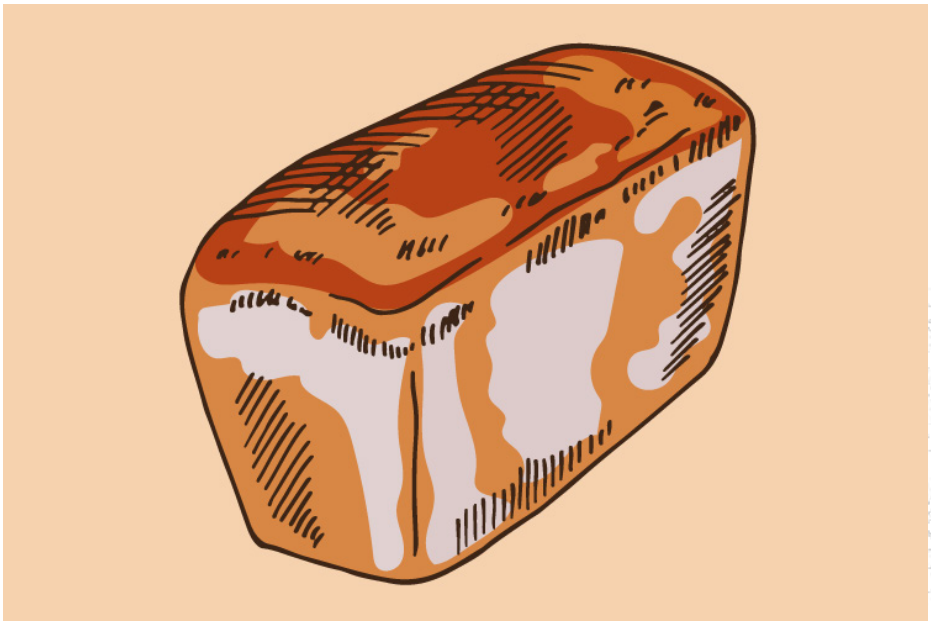

Fleischkäse zum Fertigbacken für zu Hause

Zutaten:

- Brauns Fleischkäse in der Aluschale

So wirds gemacht…

Den Backofen auf ca. 120°C vorheizen.

Den rohen Fleischkäse in der Aluform bei einer Füllmenge von

500g ca. 30-35min,

1kg ca. 60 min,

2kg ca. 120 min backen.

Die letzten 5 min die Temp. Auf 180°C erhöhen, um den gewünschten Bräunungseffekt zu erzielen.

Beilagen Empfehlung: verschiedene Salate, Brötchen.

GUTEN APPETIT!