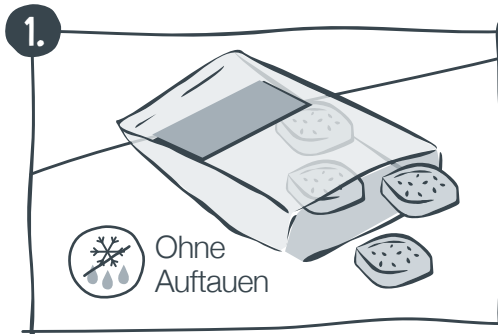




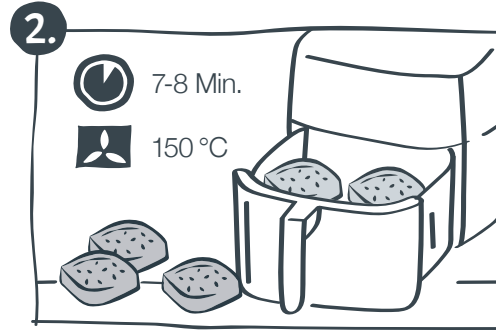
ZUBEREITUNG IM AIRFRYER

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

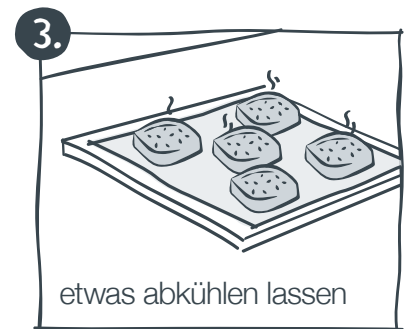
FÜR BRÖTCHEN



Gewünschte Anzahl Brötchen direkt aus der Tiefkühlung in den Airfryer legen.

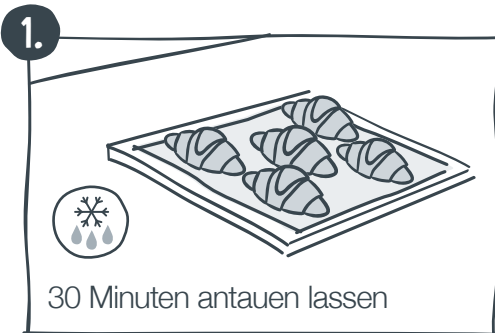


Bei 150 °C ca. 7-8 Minuten backen.

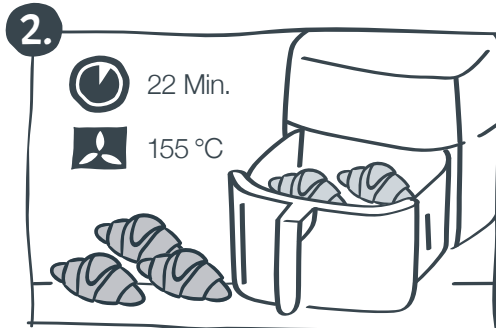


Brötchen nach dem Backen 5-10 Minuten abkühlen lassen.

FÜR CROISSANTS

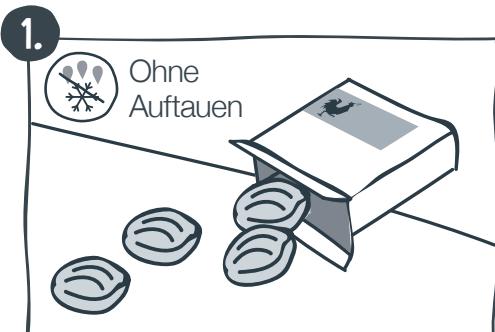


Die Croissants für 30 Minuten antauen lassen.

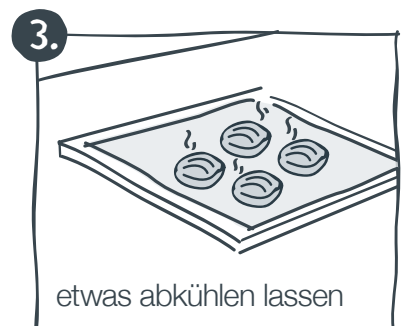
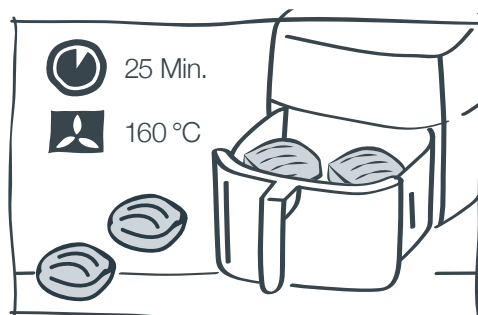


Bei 155 °C die gewünschte Anzahl an Croissants ca. 22 Minuten backen. Bon appétit!

FÜR BLÄTTERTEIG TASCHEN



Die Croissants für 30 Minuten antauen lassen.



Brötchen nach dem Backen 5-10 Minuten abkühlen lassen.

Die Temperatur und Backzeit kann je nach Gerätemodell variieren.