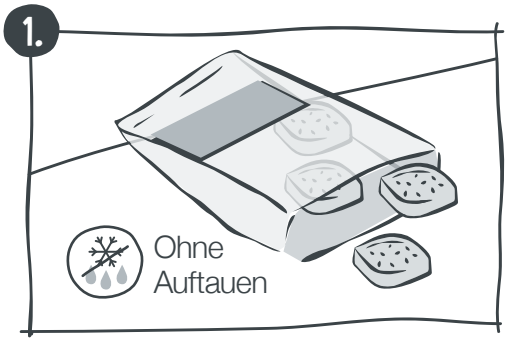
ZUBEREITUNG IM AIRFRYER

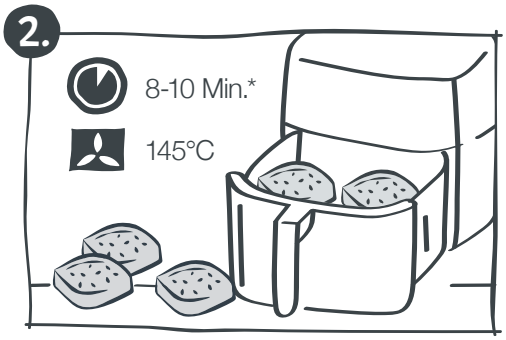
FÜR BRÖTCHEN

1.



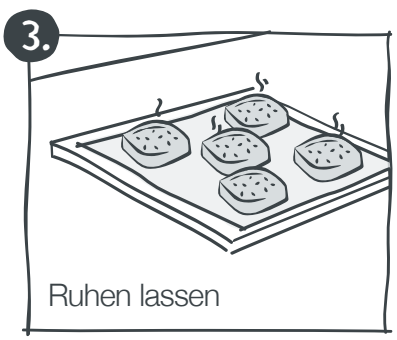
Gewünschte Anzahl Brötchen direkt aus der Tiefkühlung in den Airfryer legen.

2.



Bei 145 °C ca. 8-10* Minuten backen.

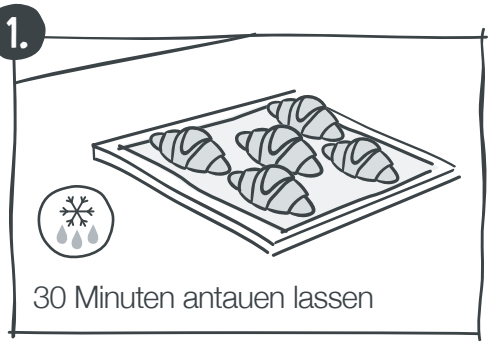
3.



Brötchen nach dem Backen 5 Minuten ruhen lassen, damit sie innen gut durchwärmen.

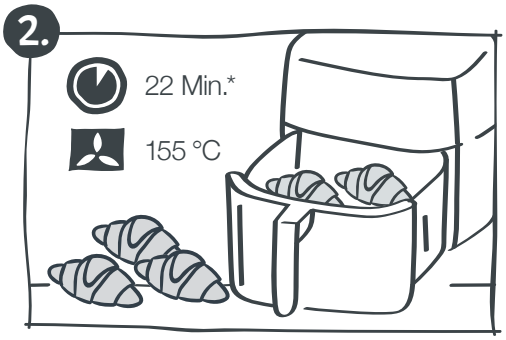
FÜR CROISSANTS

1.



Croissants für 20-30 Minuten antauen lassen.

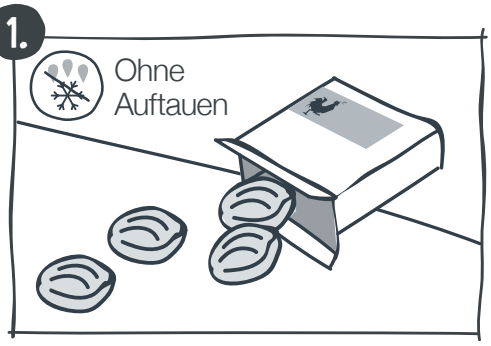
2.



Gewünschte Anzahl Croissants bei 155 °C ca. 22* Minuten backen.
Bon appétit!

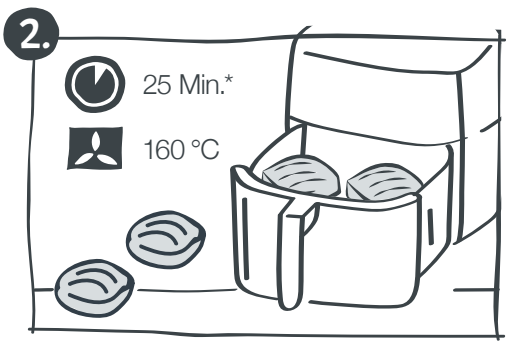
FÜR BLÄTTERTEIGTASCHEN

1.



Blätterteigtaschen direkt aus der Tiefkühlung in den Airfryer geben.

2.



Gewünschte Anzahl bei 160 °C ca. 25* Minuten backen.

*Die Backzeit und Temperatur kann je nach Gerätetyp und Anzahl der Backwaren variieren.