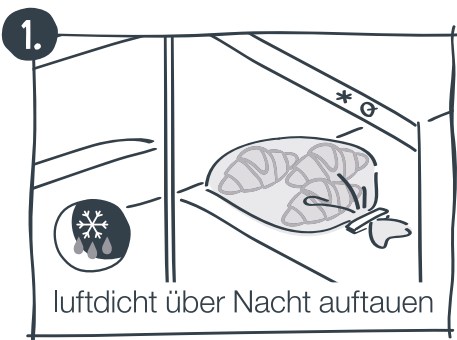


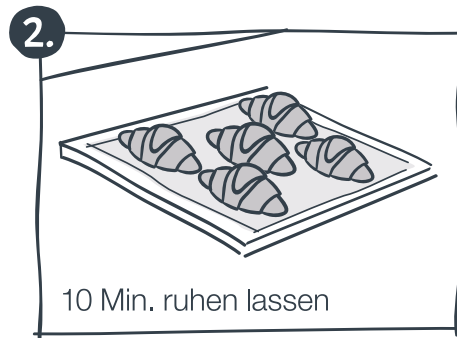


BIO CROISSANTS FÜR ZU HAUSE

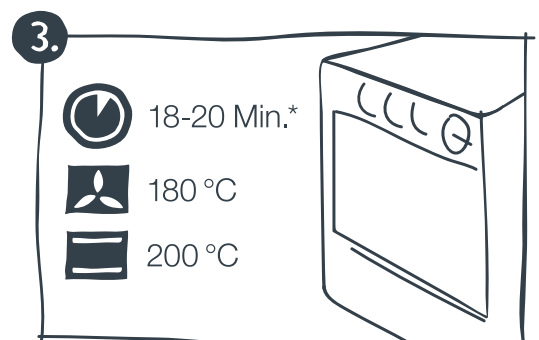
ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG FÜR BESTE BACKERGEBNISSE



Croissants in Originalverpackung **flach im Kühlschrank über Nacht reifen lassen** (oder gewünschte Menge luftdicht verschlossen, z. B. im Gefrierbeutel).



Am nächsten Tag Croissants aus dem Kühlschrank nehmen und auf einem mit Backpapier belegten Blech 10 Minuten ruhen lassen.



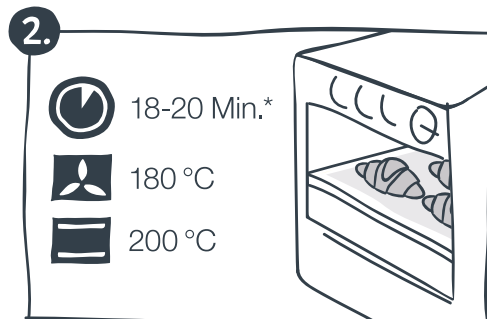
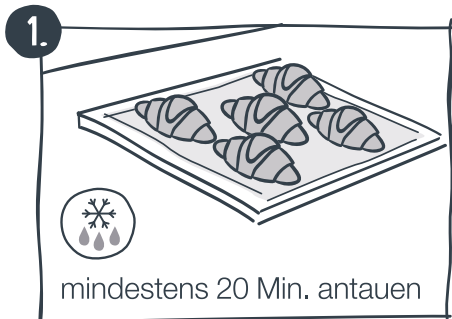
Nach Wunsch mit gequirtem Ei bestreichen. Anschließend ca. 18-20 Minuten* im vorgeheizten Ofen backen.
Bon Appétit!

* Die Temperatur und Backzeit kann je nach Ofentyp variieren.

... ODER WENN'S MAL SCHNELL GEHEN MUSS

Croissants entnehmen und auf einem mit Backpapier belegten Blech mind. 20 Minuten antauen lassen.

Nach Wunsch mit gequirtem Ei bestreichen. Anschließend ca. 18-20 Minuten* im vorgeheizten Ofen backen.



* Die Temperatur und Backzeit kann je nach Ofentyp variieren.