

Backtrennmittel selbstgemacht

ZUTATEN:

50 g	Öl, Neutral
50 g	Palmin soft
	Keine Margarine - Alternative: Kokosfett
50 g	Mehl (Weizen oder Dinkel, Typ 700)

ZUBEREITUNG:

- Alle 3 Zutaten zu je gleichen Teilen im Mixtopf 2 min./Stufe 4 verrühren.

TIPPS:

- Haltbarkeit: bis zu 1 Jahr
- Das Backtrennmittel ist überall einsetzbar, da es geschmacksneutral ist - und vor allem überall sehr leicht abzuwaschen ist.

ANWENDUNGSTIPPS:

- Backformen
- Brotformen (Römertopf, Ofenmeister)
- Hefeteigschüssel
- Auflaufform
- Waffeleisen einpinseln
- Mitbringsel für Backeifrige
- Frühstücksei im Glas
- Pizzablech/Backblech
- Quiche Formen (Rand!)
- Brot im Weckglas
- alle Formen von der Stoneware



KOCHEN MIT
Annemarie

PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

© kochen_mit_annemarie

Annemarie Harner

selbstständige Pampered Chef Direktorin

www.kochenmitannemarie.at

kontakt@kochenmitannemarie.at