



Cannelloni

Tiefgefroren: Zubereitungszeit ca. 50 Minuten.

Frisch: Zubereitungszeit ca. 20-25 Minuten

Kochanleitung

Gewusst wie. So werden unsere Frischteigwaren von den Küchenprofis zubereitet:

Gefrorene Cannelloni

1. Ofen vorwärmen

Backofen auf 120°C Umluft oder 140°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. Ohne Deckel in den vorgewärmten Ofen

Deckel entfernen und die tiefgekühlten Teigwaren in der Aluform in den vorgewärmten Ofen stellen.

3. Bei niedriger Hitze vollständig auftauen

Während 20 Minuten bei 120°C bzw. 140°C auftauen.

4. Ofentemperatur erhöhen

Nach 20 Minuten die Ofentemperatur auf 180° Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze weitere 20-25 Minuten backen lassen.

Frische oder aufgetaute Cannelloni

1. Ofen vorwärmen

Backofen auf 180° Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. Ohne Deckel in den vorgewärmten Ofen

Deckel entfernen und die Teigwaren in der Aluform in den vorgewärmten Ofen stellen.

3. Während 30 Minuten backen

Bei 180°C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze während 20-25 Minuten backen lassen.