

BACKVERLIEBT

NICHT VERGESSEN



sofort
öffnen



heute
fertig backen

oder



jetzt
einfrieren

FICKENSCHERS BACKHAUS

Es ist die Liebe zum Beruf, die handwerkliche Fertigkeit und Kreativität, die in Fickenschers Backhaus seit 1625 von Generation zu Generation weitergegeben wird. Hauseigene, überlieferte Rezepturen, die zum Teil seit 11 Generationen weitergegeben werden gewährleisten ursprünglichen Genuss wie zu Großvaters Zeiten. Wir arbeiten mit ausgewählten, naturbelassenen Rohstoffen, greifen auf althergebrachte, überlieferte Arbeitstechniken, wie selbst gezüchtete Natursauerteige zurück, und lassen unsere Teige bis zu 48 Stunden reifen, bevor sie zu Brot oder Gebäck verarbeitet werden.

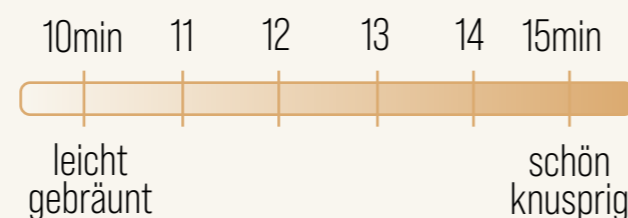
ANLEITUNGEN ZUM FERTIGBACKEN

Verlasse Dich trotzdem auf Deine Sinne
- jeder Ofen ist anders.

BROT

- 1 Hast Du Dein Brot eingefroren? Dann lasse es **in aller Ruhe auftauen** - am Besten über Nacht. Schütze es dabei vor dem Austrocknen, indem Du es in der Verpackung lässt. Hast Du es nicht eingefroren, springe direkt zu Schritt 2.
- 2 Heize Deinen Backofen auf **180° - 200°C** vor. Wenn der Ofen nicht vorgeheizt ist, erhöht sich die Backzeit um ca. 5 Minuten.
- 3 Backe das Brot **10-15 Minuten**. Dein Brot ist bereits verzehrfertig von uns gebacken, jetzt geht es nur noch darum, die Kruste so knusprig und dunkel zu backen, wie Du es am liebsten magst.

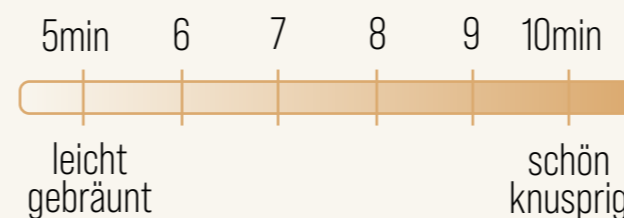
Daran kannst Du dich orientieren:



BRÖTCHEN

- 1 Hast Du Deine Brötchen eingefroren? Dann lasse sie **in aller Ruhe auftauen**. Schütze sie dabei vor dem Austrocknen, indem Du sie in der Verpackung lässt. Hast Du sie nicht eingefroren, springe direkt zu Schritt 2.
- 2 Heize Deinen Backofen auf **180° - 200°C** vor. Wenn der Ofen nicht vorgeheizt ist, erhöht sich die Backzeit um ca. 5 Minuten.
- 3 Backe die Brötchen **5-10 Minuten**. Deine Brötchen sind bereits verzehrfertig von uns gebacken, jetzt geht es nur noch darum, die Kruste so knusprig und dunkel zu backen, wie Du es am liebsten magst.

Daran kannst Du dich orientieren:



HÖRNCHEN

- 1 Hast Du Deine Hörnchen eingefroren? Dann lasse sie **in aller Ruhe auftauen**. Schütze sie dabei vor dem Austrocknen, indem Du sie in der Verpackung lässt. Falls Du sie nicht eingefroren hast, springe direkt zu Schritt 2.
- 2 Deine Hörnchen sind bereits verzehrfertig von uns gebacken, jetzt geht es nur noch darum, die Kruste so knusprig und dunkel zu backen, wie Du es am liebsten magst. Wenn Du es lieber soft magst, achte darauf, dass die Hörnchen nicht zu dunkel werden.
- 3 Du hast zum fertig backen zwei Optionen: Du kannst die Hörnchen entweder auf dem Toaster rösten oder sie kurz in den Ofen schieben. Nutze für die erste Option den Brötchenaufsatz deines Toasters und wähle eine mittlere bis hohe Stufe. Für die zweite Option heizt Du Deinen Backofen auf **180° - 200°C** vor. Backe die Hörnchen **maximal 5 Minuten**.

FICKENSCHERS BACK HAUS

