

LABELS FÜR DIE BIERBROT BACKMISCHUNG



**BIERBROT
BACKMISCHUNG**

1. Backmischung in eine Schüssel schütten
2. 250 ml Bier hinzugeben
3. Ca. 35 Min. bei 200°C (Ober-/Unterhitze) backen



**BIERBROT
BACKMISCHUNG**

1. Backmischung in eine Schüssel schütten
2. 250 ml Bier hinzugeben
3. Ca. 35 Min. bei 200°C (Ober-/Unterhitze) backen



★
**BIERBROT
BACKMISCHUNG**

1. Backmischung in eine Schüssel schütten
2. 250 ml Bier hinzugeben
3. Ca. 35 Min. bei 200°C (Ober-/Unterhitze) backen



**BIERBROT
BACKMISCHUNG**

1. Backmischung in eine Schüssel schütten
2. 250 ml Bier hinzugeben
3. Ca. 35 Min. bei 200°C (Ober-/Unterhitze) backen