

Unsere Zubereitungsempfehlung der Speisen

Vorspeisen: Salate

Edelstahlklammern entfernen, Gummiring durch Ziehen an der Lasche lösen, dabei auf das Zischgeräusch als Frischegarantie achten. Glasdeckel entfernen und das Topping auf die Vorspeise streuen.

Suppen und Hauptspeisen

Edelstahlklammern entfernen, Gummiring durch Ziehen an der Lasche lösen, dabei auf das Zischgeräusch als Frischegarantie achten. Gummiring entfernen, Glasdeckel wieder auflegen.

1. Erwärmen im Wasserbad:
Glas oder Gläser in einen Topf stellen, diesen bis ca. 1 cm unterhalb des Weckglasrandes mit Wasser füllen und das Wasser erhitzen. Leicht siedend für 5-8 Minuten erwärmen, dabei zwischendurch umrühren.
2. Erwärmen in der Mikrowelle:
Glas oder Gläser bei 600 Watt ca. 3-4 Minuten erwärmen, dabei zwischendurch umrühren.

Kuchen

Unsere Kuchen schmecken sowohl kalt als auch warm. Edelstahlklammern entfernen, Gummiring durch Ziehen an der Lasche lösen, dabei auf das Zischgeräusch als Frischegarantie achten.

Tipp: Für den puren Genuss warm genießen! Entweder in der Mikrowelle (2-3 Minuten bei 600 Watt) oder im Ofen erwärmen. Dafür Gummiring entfernen sowie den Glasdeckel auf dem Weckglas belassen.

Dessert

Unsere Dessertvariationen, zusätzlich zu den Kuchen, unbedingt warm verzehren. Edelstahlklammern entfernen, Gummiring durch Ziehen an der Lasche lösen, dabei auf das Zischgeräusch als Frischegarantie achten. 2-3 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle oder im Wasserbad erwärmen. Dafür Gummiring entfernen sowie den Glasdeckel auf dem Weckglas belassen. Am Schluss mit Streusel versehen.