



## **Cannelloni**

Tiefgefroren: Zubereitungszeit ca. 40-50 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 130°C 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 20-25 Minuten bei 130°C auftauen.

##### **4. Ofentemperatur auf 200°C erhöhen**

Nach 20-25 Minuten die Ofentemperatur erhöhen und bei 200°C weitere 20-25 Minuten backen lassen.

#### **Frische Cannelloni**

---

##### **1. Ofen vorwärmen**

Backofen auf 200°C 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 200°C während 20-25 Minuten backen lassen.