



*Fill, eat, repeat*

Laufzettel:

Die Etappen sind auch auf dem Rezeptblatt geschrieben.

1. Das Glas mit den festen Zutaten auffüllen, dann der Inhalt in einen Behälter eingiessen.  
Hier wird es empfohlen, für dieses Rezept Gruyère Käse zu benutzen.
2. Die Grundstoffe, die im zweiten Punkt aufgeschrieben sind, dazugeben.
3. Endlich das Glas mit den flüssigen Zutaten auffüllen, dann es in denselben Behälter dazugeben.

Alles zusammen mischen.

Mit der aufgeschriebenen Temperatur und Kochzeit in dem Ofen backen.

Diese Snacks taugen zum Aperitif.

Guten Appetit !