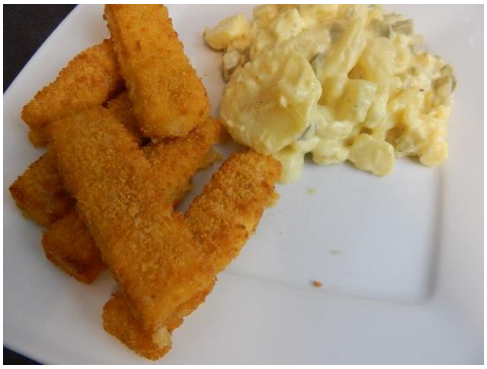
Fischstäbchen vom Ofenzauberer

Zutaten:
TK Fischstäbchen
Etwas flüssige Butter



So funktioniert es!
Den Ofenzauberer mit dem Silikonpinsel und etwas Butter fetten.
Die gefrorenen Fischstäbchen von einer Seite ganz leicht mit etwas flüssiger Butter betupfen.
Die betupften Fischstäbchen auf den Ofenzauberer, mit kleinem Abstand, legen.
Auf unterster Einschubschiene in den, auf 230C vorgeheizten Backofen schieben
Für 10 – 15 Minuten backen

Tipp:
Ich liebe die Fischstäbchen, wenn sie nicht so lange gebacken und nicht überknusprig sind und esse sie am liebsten nach 10 -11 Minuten Backzeit.
Nach dieser Zeit ist die Panade oben und unter gleich Später ist sie oben etwas knuspriger als unten.
Bei Bedarf:
Auf dem Kuchengitter gestellt, knuspern sie auf dem Ofenzauberer noch etwas nach.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481