

Zubereitung Fleischkäse (Leberkäse)

1. Backblech oder Fettwanne in die unterste Schiene des Backofens schieben und mit ca. 1 ltr. Wasser füllen.
2. In die nächste freie Schiene das Backrost mit der Rohmasse schieben.
3. Die Garzeiten bei 140°C Umluft (150°C Normal) betragen:

◇ Kleiner	ca. 1 Std.
◇ Mittlerer	ca. 1 Std. 30 min.
◇ 2kg Form	ca. 1 Std. 45 min.
◇ große Aluform	ca. 2 Std. 30 min.
4. Die Kerntemperatur sollte nicht unter 68°C liegen.

GUTEN APPETIT

Schweine-Fleisch, Schweine-Fett, Trinkwasser
Nitrit Pökelsalz, Pfeffer
E450 Diphosphate, Glukosesirup, Gewürzextrakte
E316 Natriumioascorbat, E330 Citronensäure,
Gewürze, Würze, Sellerie, Dextrose
Hergestellt von Fa. Mönke Fleisch, Pulheim