



# Fleischkäse

---

Ofen auf 220° C vorheizen.

Rohen Fleischkäse auf Ofenblech ca. 10 Minuten bei 220 °C backen bis er eine goldbraune Farbe hat. (falls Sie einen Umluft Ofen haben mit Umluft)

Umluft ausschalten und Ofen auf 100°C einstellen und ..... Minuten fertig backen.

Falls Sie ein Kerntemperatur Messgerät haben sind die Fleischkäse bei einer Kerntemperatur von 69°C fertig. Nun können Sie falls Sie noch nicht essen möchten den Ofen auf 80°C runterschalten und den Fleischkäse ohne Problem länger Zeit warm halten.