

# LABELS FÜR DIE BIERBROT BACKMISCHUNG

**BIERBROT  
BACKMISCHUNG**

---


1. Backmischung in eine Schüssel schütten
2. 250 ml Bier hinzugeben
3. Ca. 35 Min. bei 200°C (Ober-/Unterhitze) backen

*Guten Appetit!*

**BIERBROT  
BACKMISCHUNG**

---

1. Backmischung in eine Schüssel schütten
2. 250 ml Bier hinzugeben
3. Ca. 35 Min. bei 200°C (Ober-/Unterhitze) backen



**Bierbrot**  
[bi:ɔ̯|bɔ:t] Substantiv

---

1. Backmischung in eine Schüssel schütten
2. 250 ml Bier hinzugeben
3. Ca. 35 Min. bei 200°C (Ober-/Unterhitze) backen

*Guten Appetit!*

**BIERBROT  
BACKMISCHUNG**

---

1. Backmischung in eine Schüssel schütten
2. 250 ml Bier hinzugeben
3. Ca. 35 Min. bei 200°C (Ober-/Unterhitze) backen

