

KNABBER MAXX

Die neue Art der
Knabbergebäck-Herstellung



KEINE TEIGHERSTELLUNG NOTWENDIG
SEHR **DÜNNE & KNUSPRIGE CRACKER**
TRIFFT DEN **AKTUELLEN TREND** DER VERBRAUCHER

EINFACH **LECKER!**



1 Backblech mit Papier belegen und gleichmäßig mit Wasser besprühen.



4 Matrice abnehmen und gleichmäßig mit reichlich Wasser besprühen.



2 KNABBER-MAXX Matrice auflegen.



5 Bei 160-170°C ca. 20-25 Minuten backen.



3 Matrice gleichmäßig mit kb KNABBER-MAXX Mix bestreuen.



6 Fertig! Die KNABBER-Cracker sollten nach dem Abkühlen sofort verpackt werden!

IHR **KOMPETENZNETZWERK**
FÜR PRODUKTENTWICKLUNGEN,
ROHSTOFFE UND BERATUNG

 **KREACTIV back**[®]
Beratung • Ideen • Konzept

Haben Sie Fragen oder Anregungen zu unseren Produkten?
Dann **KREACTIVIEREN** Sie uns!



KREACTIV back GmbH · Otto Hillering
Pompeystraße 5 · D-48432 Rheine
Tel.: 05971 8072325 · Fax: 05971 8071755
info@kreativback.de · www.kreativback.de