



Ruck-Zuck- Frikadellen

1. Die Zutaten in den Mixtopf geben und 1 Minute / Knetstufe vermischen.
2. Den Teig in kleine Hackbällchen teilen.

Zubereitung auf dem vorgeheizten Stein der StonewarePlus-Serie

3. Den Stein im Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Der Stein muss auf dem Rost, unterste Schiene stehen.
4. Die Hackbällchen auf den heißen Stein legen und 15 Minuten garen.

Zubereitung auf der klassischen Stoneware

5. Den Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Hackbällchen auf der Stoneware verteilen.
6. Die Stoneware auf das Rost stellen, unterste Schiene. Die Hackbällchen 25-30 Minuten fertig garen.

Zutaten:

- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Päckchen Zwiebelsuppe
- 1 Becher Schmand
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 3 EL Paniermehl

Benötigtes Material

Großer Ofenzauberer,
Zauberstein o.ä.

Zubereitungszeit

- 15 Minuten Vorbereitung
- 15 bzw. 25 Minuten Garzeit