

BACKEN IM AUFGETAUTEN ZUSTAND

Beet Wellington ohne Folie im Backpapier im Kühlschrank auftauen lassen (ca. 12 Stunden). Das Papier auf ein Blech legen und das Beet Wellington darauf platzieren. Den Teig mit etwas Öl oder pflanzlichem Drink einstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei **Umluft** oder **Ober-/Unterhitze ca. 40–50 Minuten** bei **180 °C** backen.

Vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.

BACKEN IM GEFRORENEN ZUSTAND

Folie und Backpapier vom Beet Wellington entfernen. Das Backpapier auf ein Blech legen und das gefrorene Beet Wellington darauf platzieren.

Vor dem Backen den Teig mit etwas Öl oder pflanzlichem Drink einstreichen. In den kalten Ofen schieben und auf mittlerer Schiene bei **Umluft** oder **Ober-/Unterhitze ca. 60–70 Minuten** bei **170 °C** backen.

Vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.



Nährwertangaben (pro 100 g)/

Energie	892 kJ (213 kcal)
Fett	9.9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.9 g
Kohlenhydrate	17.6 g
davon Zucker	6.3 g
Ballaststoffe	2.7 g
Eiweiss	12.1 g
Salz	2.3 g