

Zubereitung für 1 Backblech

Marcel's
BETTER FOOD

1.

Zutaten abwiegen und kurz mit einem Löffel vermischen.



Entweder mit E.A.S.Y.

- 3 große E.A.S.Y.-Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 2 mittlere + 1 kleiner E.A.S.Y.-Messlöffel kaltes (!) Wasser



Oder mit Küchenwaage

- 250g Backmischung
- 220ml kaltes (!) Wasser

2.

Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben. Sehr dünn und gleichmäßig die gesamte Fläche mit Teig bestreichen.

3.

Ofen auf **170°C O-U-Hitze** vorheizen.
Ca. 50-60 Minuten goldbraun knusprig backen.
Nach 10 Minuten Backzeit den Teig mit einer Gabel punktieren, damit er keine Blase bildet.
Aus dem Ofen nehmen und Backpapier sofort abziehen.
Abkühlen lassen und zur Aufbewahrung in ein luftdichtes Vorratsbehältnis geben, damit das Knäckebrot knusprig bleibt.



Du hast Fragen zu unseren Produkten?
Melde dich ganz einfach per Telefon oder über WhatsApp.

„Weniger Industriefood bitte!“

Nummer speichern - WhatsApp schreiben - Vorteile sichern!

+49 152 2749 2002

Über WhatsApp bekommst du:
Rabattcodes, Rezepte, Tipps
und vieles mehr.

Marcel



ALLE PRODUKTE AUF WWW.MARCELS.EU

Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzenstr. 2 b / 82166 Gräfelfing / Deutschland
Kontakt: support@trein-group.com

750g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet	pro Scheibe (20g)
Energie	1099kJ / 263kcal	220kJ / 53kcal
Fett	13g	2,6g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6g	0,3g
Kohlenhydrate	23g	4,6g
davon Zucker	0,8g	0,2g
Ballaststoffe	5,4g	1,1g
Eiweiß	11g	2,2g
Salz	1,1g	0,2g

Backmischung „Knäcke Snäck“

UNSERE ZUTATEN SIND: 51% DINKELMEHL, 15% Leinsamen, 15% SESAM, 7% Sonnenblumenkerne, 6% Kürbiskerne, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), Salz. ① Dinkel ist eine Weizenart.

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei und Gluten enthalten.
Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.
Füllhöhe technisch bedingt. Kühl, dunkel und trocken lagern.
Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.



4 280669 112155

Zubereitung für 1 Backblech

Marcel's
BETTER FOOD

1. Zutaten abwiegen und kurz mit einem Löffel vermischen.



Entweder mit E.A.S.Y.

- 3 große E.A.S.Y.-Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 2 mittlere + 1 kleiner E.A.S.Y.-Messlöffel kaltes (!) Wasser



Oder mit Küchenwaage

- 250g Backmischung
- 220ml kaltes (!) Wasser

2. Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben. Sehr dünn und gleichmäßig die gesamte Fläche mit Teig bestreichen.

3.

Ofen auf **170°C O-U-Hitze** vorheizen.
Ca. 50-60 Minuten goldbraun knusprig backen.
Nach 10 Minuten Backzeit den Teig mit einer Gabel punktieren, damit er keine Blase bildet.

Aus dem Ofen nehmen und Backpapier sofort abziehen.
Abkühlen lassen und zur Aufbewahrung in ein luftdichtes Vorratsbehältnis geben, damit das Knäckebrot knusprig bleibt.



Du hast Fragen zu unseren Produkten?
Melde dich ganz einfach per Telefon oder über WhatsApp.

„Weniger IndustrieFood bitte!“

Nummer speichern - WhatsApp schreiben - Vorteile sichern!

+49 152 2749 2002

Über WhatsApp bekommst du:
Rabattcodes, Rezepte, Tipps
und vieles mehr.



ALLE PRODUKTE AUF WWW.MARCELS.EU

Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzenstr. 2 b / 82166 Gräfelfing / Deutschland
Kontakt: support@trein-group.com

750g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet	pro Scheibe (20g)
Energie	1091kJ / 261kcal	218kJ / 52kcal
Fett	13g	2,6g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7g	0,3g
Kohlenhydrate	23g	4,6g
davon Zucker	0,8g	0,2g
Ballaststoffe	5,9g	1,1g
Eiweiß	10g	2,2g
Salz	1,1g	0,2g

Backmischung „Knäcke Snäck Rosmarin-Meersalz“
UNSERE ZUTATEN SIND: 50% DINKELMEHL, Leinsamen, 14% SESAM, 7% Sonnenblumenkerne, 4% Kürbiskerne, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), 2,5% Gewürzmischung (Rosmarin, Oregano, Thymian, Salbei), 1,2% Meersalz. ⓘ Dinkel ist eine Weizenart.
Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei und Gluten enthalten.
Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.
Füllhöhe technisch bedingt. Kühl, dunkel und trocken lagern.
Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

