

## Zubereitung für 1 Kastenbrot

Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260g Backmischung + 200ml warmes (!) Wasser



1.

Zutaten abwiegen und kurz mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verarbeiten.



### Entweder mit E.A.S.Y.

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

2.

Teig in Marcel's E.A.S.Y.-Backform geben und 45 Minuten gehen lassen.  
Nach Belieben mit Körnern oder Nüssen bestreuen.  
(Wenn du eine andere Backform, Topf oder Glasform nutzt, denk daran, diese mit einem Backpapier auszulegen)



### Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 300ml warmes (!) Wasser

3.

Ofen auf 240°C O-U-Hitze vorheizen.  
Auf unterster Schiene für ca. 40 Minuten backen.  
Nach 10 Minuten auf 200°C reduzieren.  
Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

EAT GOOD. FEEL GOOD.



Jetzt scannen!  
MIT DEINER HANDYKAMERA

Ruf an  
oder schreib uns  
eine WhatsApp

+49 152 2749 2002



% Rabatt-

codes

AirFryer  
Rezept!  
Fragen  
Rezepte & Ideen

„Weniger Industriefood bitte!“  
ALLE PRODUkte AUF  
[WWW.MARCELS.EU](http://WWW.MARCELS.EU)



Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzenstr. 2 b / 82166 Gräfelfing / Deutschland

Kontakt: support@trein-group.com

800g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	1452kJ / 347kcal
Fett	1,7g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4g
Kohlenhydrate	69g
davon Zucker	4,1g
Ballaststoffe	3,6g
Eiweiß	13g
Salz	2,1g

Brotbackmischung "Buttermilch-Sauerteigbrot"

### UNSERE ZUTÄTEN SIND:

DINKELMEHL, 5% BUTTERMILCHPULVER, Kartoffelflocken, Trockenhefe, EMMERVOLL-KORNMEHL, EINKORNVOLLKORNMEHL, Meersalz, 2% getrockneter DINKELVOLL-KORNSAUERTEIG, Apfelpulver, gepuffter Quinoa, DINKELVOLLKORNQUELLEMEHL, Apfelfasern, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Acerolakirschkpulver.

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 260669 112178