

## Zubereitung für 1 Kastenbrot

Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260g Backmischung + 160ml 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)
- 1 großer + 2 mittlere E.A.S.Y.-Messlöffel warmes (!) Wasser

2.

Teig in Marcel's E.A.S.Y.-Backform geben und 30 Minuten gehen lassen.  
(Wenn du eine andere Backform, Topf oder Glasform nutzt, denk daran, diese mit einem Backpapier auszulegen)



Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 280ml warmes (!) Wasser

3.

Ofen auf 180°C O-U-Hitze vorheizen (160°C in der Heißluftfritteuse). Auf unterster Schiene für ca. 30 Minuten backen.

Aus der Backform stürzen



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](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	921kJ / 218kcal
Fett	1,5g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4g
Kohlenhydrate	41g
davon Zucker	2,6g
Ballaststoffe	2,8g
Eiweiß	8,7g
Salz	1,3g

Brotbackmischung "Zwiebel-Kräuterbrot"

UNSERE ZUTÄTEN SIND: 70% DINKELMEHL, Maismehl, getrocknete Hefe, Kartoffelflocken, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), 1,8% Zwiebel-Stückchen, 1,8% Röstiwiebeln, 1,8% Gewürzmischung (Röstiwiebeln 50% (Zwiebeln, Palmfett)), Pfeffer, Paprika, Salz, Petersilie, Rosmarin, Oregano, Zwiebeln, Basilikum, Fenchel, Thymian, Bohnenkraut, Lavendel, Rapsöl, Salz, Paprika-Stückchen, Schnittlauch, Kurkuma-Extrakt, Emulgatoren (Polyclycerinester von Speisefettsäuren und MILCHsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Gewürze, Enzyme, Mehle behandlungsmitel Ascorbinsäure.

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 112827