

Backanleitung **SCHNEELLER**
Obst-Streuselkuchen

1. 250g Backmischung + 100g Butter auf die Arbeitsfläche geben und mit der Hand zu einer homogenen Masse verkneten.
2. Die Hälfte des Teigs in eine Backform (z.B. 20cm Ringform) bröseln und auf dem Boden festdrücken.
3. Ca. 400g Obst (frisch, Tiefkühlobst oder aus der Dose) klein schneiden, auf den Boden geben und mit den restlichen Streuseln bedecken.
4. Streusel mit einem Löffel unter das Obst heben, etwas festdrücken und bei 180° Grad Ober-/ Unterhitze für ca. 60 Minuten backen. Abkühlen lassen.



ALLE PRODUKTE AUF WWW.MARCELS.EU

Nährwertangabe	pro 100g Backmischung
Energie	1603kJ / 383kcal
Fett	5,7g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1g
Kohlenhydrate	65g
davon Zucker	17g
Ballaststoffe	8,0g
Eiweiß	11g
Salz	0,1g

Backmischung für hellen Obst-Streuselkuchen
Zutaten: HAFERflocken, HAFERmehl, Zucker, Zimt, Aroma.
Hergestellt in einem Betrieb, in dem auch Sesam, Lupine, Schalenfrüchte, Soja, Erdnüsse, Milch, Ei, Gluten und daraus gewonnene Erzeugnisse verarbeitet werden.
Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Kühlt, dunkel und trocken lagern.
Füllhöhe technisch bedingt.
Ungeöffnet mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.

Backanleitung **HEISSEN**
Obst-Crumble

1. Ca. 500g Obst (frisch oder Tiefkühlobst) klein schneiden und in eine ofenfeste Backform geben (ca. 20cm Durchmesser).
2. 250g Backmischung + 100g Butter auf die Arbeitsfläche geben und mit der Hand zu einer homogenen Masse verkneten.
Über das Obst bröseln.
3. Bei 200° Grad Ober-/ Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.
Warm genießen.



EAT GOOD.
FEEL GOOD.

Du hast Fragen zu unseren Produkten? Melde dich ganz einfach per Telefon oder über WhatsApp.
Nummer speichern - WhatsApp schreiben - Vorteile sichern!

+49 152 2749 2002

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

750g



Backanleitung **SCHNEELLER
Obst-Streuselkuchen**

1. 250g Backmischung + 100g Butter auf die Arbeitsfläche geben und mit der Hand zu einer homogenen Masse verkneten.
2. Die Hälfte des Teigs in eine Backform (z.B. 20cm Ringform) bröseln und auf dem Boden festdrücken.
3. Ca. 400g Obst (frisch, Tiefkühlobst oder aus der Dose) klein schneiden, auf den Boden geben und mit den restlichen Streuseln bedecken.
4. Streusel mit einem Löffel unter das Obst heben, etwas festdrücken und bei 180° Grad Ober-/ Unterhitze für ca. 60 Minuten backen. Abkühlen lassen.



ALLE PRODUKTE AUF WWW.MARCELS.EU

Nährwertangabe	pro 100g Backmischung
Energie	1602kJ / 383kcal
Fett	6,0g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3g
Kohlenhydrate	64g
davon Zucker	16g
Ballaststoffe	9,2g
Eiweiß	12g
Salz	0,1g

Backmischung für dunklen Obst-Streuselkuchen
Zutaten: HAFERklocken, HAFERmehl, Zucker, Kakaopulver
stark entfölt 4%, Aroma.
Hergestellt in einem Betrieb, in dem auch Sesam, Lupine,
Schalenfrüchte, Soja, Erdnüsse, Milch, Ei, Gluten und
daraus gewonnene Erzeugnisse verarbeitet werden.
Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten
üblichen Schwankungen. Kühl, dunkel und trocken lagern.
Füllhöhe technisch bedingt.
Ungeöffnet mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.

Backanleitung **HEISSEN
Obst-Crumble**

1. Ca. 500g Obst (frisch oder Tiefkühlobst) klein schneiden und in eine ofenfeste Backform geben (ca. 20cm Durchmesser).
2. 250g Backmischung + 100g Butter auf die Arbeitsfläche geben und mit der Hand zu einer homogenen Masse verkneten.
Über das Obst bröseln.
3. Bei 200° Grad Ober-/ Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.
Warm genießen.



EAT GOOD.
FEEL GOOD.

Du hast Fragen zu unseren Produkten? Melde dich ganz einfach per Telefon oder über WhatsApp.
Nummer speichern - WhatsApp schreiben - Vorteile sichern!

+49 152 2749 2002

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

750g

