

## Backanleitung **SCHELLER** **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, Tiefkühl Obst 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°C Grad Ober-/ Unterhitze für ca. 60 Minuten backen. Abkühlen lassen.



## Backanleitung **HEISSER** **Obst-Crumble**

1. Ca. 500g Obst (frisch oder Tiefkühl Obst) klein schneiden und in eine ofenfest 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°C Grad Ober-/ Unterhitze für ca. 30 Minuten backen. Warm genießen.

ALLE PRODUKTE AUF [WWW.MARCELS.EU](http://WWW.MARCELS.EU)

Nährwertangabe	pro 100g Backmischung
Energie	1603kJ / 383kcal
Fett	5,7g
davon gesättigte	
Fettsäuren	1,1g
Kohlenhydrate	65g
davon Zucker	17g
Ballaststoffe	8,6g
Eiweiß	11g
Salz	0,1g

Backmischung für hellen Obst-Streuselkuchen  
Zutaten: HAERflocken, HAERmehl, 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. Kühl, dunkel und trocken lagern.  
Füllhöhe technisch bedingt.  
Ungeöffnet mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.



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

750g

+49 152 2749 2002

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





## Backanleitung **SCHELLER** **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, Tiefkühl Obst 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°C Grad Ober-/ Unterhitze für ca. 60 Minuten backen. Abkühlen lassen.



## Backanleitung **HEISSER** **Obst-Crumble**

1. Ca. 500g Obst (frisch oder Tiefkühl Obst) klein schneiden und in eine ofeneste 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°C Grad Ober-/ Unterhitze für ca. 30 Minuten backen. Warm genießen.

ALLE PRODUKTE AUF [WWW.MARCELS.EU](http://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: HAFFERflocken, HAFFERmehl, Zucker, Kakaoapulver  
stark entölt 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.



**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.



4 260669 111028

750g