

Backanleitung für eine Pfanne



- 150g Backmischung
- 200ml Milch
- 2 Eier

- Zutaten auf höchster Stufe 5 Minuten luftig aufschlagen.
- Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig dazugießen.
- Bei schwacher Hitze 5 Minuten goldbraun backen.
- Den an der Oberseite noch etwas flüssigen Teig mit dem Pfannenwender vierteln, dann wenden und nochmals 3 Minuten backen.
- Zum Schluss den Teig in kleine Stücke zerteilen und je nach Geschmack mit Zucker, Zimtzucker oder Zuckeralternative bestreuen. Nochmals 1 Minute fertigbacken.

Warm servieren!

Mit Puderzucker, Apfelmus, Zwetschgenröster oder mit Rum (80%) flambiert.

EAT GOOD. FEEL GOOD.



Jetzt scannen!
MIT DEINER HANDYKAMERA

Ruf an
oder schreib uns
eine WhatsApp

⌚
+49 152 2749 2002

% Rabatt-
codes



Fragen
Rezepte & Ideen

„Weniger Industriefood bitte!“
ALLE PRODUKTE AUF
WWW.MARCELS.EU



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

600g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	944kJ / 223kcal
Fett	3,9g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6g
Kohlenhydrate	40g
davon Zucker	16g
Ballaststoffe	1,3g
Eiweiß	6,7g
Salz	0,6g

Backmischung Kaiserschmarrn "Typ Rum-Rosinen"

UNSERE ZUTATEN SIND:

67% DINKELmehl, Zucker, 12% Rosinen, Emulgatoren (Polyglycerinester von Speisefettsäuren und Milchsäureestern von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren) Backtriebmittel (Natriumpyrophosphat, Natriumbicarbonat), Aroma, 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

260669 112650