

BACKANLEITUNGEN

KLEINE KUCHENFORM

ca. 16cm Ø Backform

Ofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Backform fetten und mit Mehl ausstäuben.

300g Backmischung + 80g Joghurt + 2 Eier + 60g
Öl vermengen und zu einer glatten Masse rühren.

Kuchenmasse in die Backform füllen und
anschließend backen.

Backtemperatur: 170 °C Ober-/Unterhitze
Backzeit: 30-40 Minuten

Kuchen kurz abkühlen lassen,
anschließend aus der Form stürzen & genießen.



GROSSE KUCHENFORM

ca. 23cm Ø Backform

Ofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Backform fetten und mit Mehl ausstäuben.

600g Backmischung + 160g Joghurt + 4 Eier + 120g
Öl vermengen und zu einer glatten Masse rühren.

Kuchenmasse in die Backform füllen und
anschließend backen.

Backtemperatur: 170 °C Ober-/Unterhitze
Backzeit: 30-40 Minuten

Kuchen kurz abkühlen lassen,
anschließend aus der Form stürzen & genießen.

PRAXISTIPP: Jeder Ofen bakt unterschiedlich - mit dem Stäbchentest finden Sie heraus, ob der Kuchen fertig gebacken ist. Nehmen Sie dazu einen Zahnstocher, Holzstäbchen oder Messer und stechen Sie in den Kuchen. Bleibt flüssiger Teig daran kleben, muss der Kuchen noch mindestens 5 Minuten im Ofen fertigbacken.

MEIN TIPP FÜR SIE: Verfeinern Sie den Kuchen gerne mit einem Schuss Rum oder Amaretto.

ALLE PRODUKTE AUF WWW.MARCELS.EU

Nährwerte	pro 100g zubereitet	pro Portion (30g)
Energie	1222kJ / 291kcal	367kJ / 87kcal
Fett	16g	4,8g
davon gesättigte		
Fettsäuren	3,4g	1,0g
Kohlenhydrate	43g	13g
davon Zucker	19g	5,7g
Ballaststoffe	2,2g	0,7g
Eiweiß	6,8g	2,0g
Salz	0,12g	0,04g

Füllhöhe technisch bedingt. Ungeöffnet mindestens haltbar bis:
Siehe Aufdruck.

(Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.)

Kuchenmischung „Gewürzkuchen“
Zutaten: DINKELmehl, Zucker, Süßungsmittel: Erythrit, HAUFERfaser, HASELNÜSSE
geröstet, gehackt, Maisstärke, Backtriebmittel: Natriumpropyphosphat,
Natriumbicarbonat, Gewürze (Koriander, Zimt, Sternanis, Muskat), Kakaopulver, Salz.
① Dinkel ist eine Weizenart.

Hergestellt in einem Betrieb in dem auch Lupine, Sesam,
Soja und Schalenfrüchte verarbeitet werden. Kann bei
übermäßigem Verzehr abführend wirken. Backmischung
kühl, dunkel und trocken lagern. Nach Anbruch stets
verschließen und in wenigen Wochen verbrauchen.

**EAT GOOD.
FEEL GOOD.**



MARCELS BETTER FOOD | Innoport GmbH | Seeholzenstr. 2 b, D-82166 Gräfelfing, Deutschland | Kontakt: hallo@marcels.eu

600g

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.



BACKANLEITUNGEN

KLEINE KUCHENFORM

ca. 16cm Ø Backform

Ofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Backform fetten und mit Mehl ausstäuben.

300g Backmischung + 80g Joghurt + 3 Eier + 60g Öl
vermengen und zu einer glatten Masse rühren.
(Optional mit Eierlikör:
40g Joghurt und 40ml Eierlikör)

Kuchenmasse in die Backform füllen und
anschließend goldgelb backen.

Backtemperatur: 170 °C Ober-/Unterhitze
Backzeit: 35-45 Minuten

Kuchen kurz abkühlen lassen,
anschließend aus der Form stürzen & genießen.



GROSSE KUCHENFORM

ca. 23cm Ø Backform

Ofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Backform fetten und mit Mehl ausstäuben.

600g Backmischung + 160g Joghurt + 6 Eier + 120g
Öl vermengen und zu einer glatten Masse rühren.
(Optional mit Eierlikör:
80g Joghurt und 80ml Eierlikör)

Kuchenmasse in die Backform füllen und
anschließend goldgelb backen.

Backtemperatur: 170 °C Ober-/Unterhitze
Backzeit: 35-45 Minuten

Kuchen kurz abkühlen lassen,
anschließend aus der Form stürzen & genießen.

PRAXISTIPP: Jeder Ofen bakt unterschiedlich - mit dem Stäbchentest finden Sie heraus, ob der Kuchen fertig gebacken ist. Nehmen Sie dazu einen Zahnstocher, Holzstäbchen oder Messer und stechen Sie in den Kuchen. Bleibt flüssiger Teig daran kleben, muss der Kuchen noch mindestens 5 Minuten im Ofen fertigbacken.

MEIN TIPP FÜR SIE: Unser Eierlikörkuchen kann prima als Basis für Mohn-Eierlikörkuchen oder Birne-Eierlikörkuchen verwendet werden.

ALLE PRODUKTE AUF WWW.MARCELS.EU

Nährwerte	pro 100g zubereitet	pro Portion (30g)
Energie	1384kJ / 331kcal	415kJ / 99kcal
Fett	15g	4,5g
davon gesättigte		
Fettsäuren	2,3g	0,7g
Kohlenhydrate	41g	12,3g
davon Zucker	12g	3,6g
Ballaststoffe	4,6g	1,4g
Eiweiß	7,4g	2,2g
Salz	0,53g	0,16g

Füllhöhe technisch bedingt. Ungeöffnet mindestens haltbar bis:
Siehe Aufdruck.

(Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.)

Kuchennischung „Omas Eierlikörkuchen“
Zutaten: DINKELmehl, Süßungsmittel Erythrit, Zucker, Maisstärke, Schokoladenplättchen
Zartbitter (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithine),
HAFFERfaser, Aroma, Backtriebmittel: Natriumpyrophosphat, Natriumbicarbonat, Salz.
① Dinkel ist eine Weizenart.

Hergestellt in einem Betrieb in dem auch Lupine, Sesam,
Soja und Schalenfrüchte verarbeitet werden. Kann bei
übermäßigem Verzehr abführend wirken. Backmischung
kühl, dunkel und trocken lagern. Nach Anbruch stets
verschließen und in wenigen Wochen verbrauchen.

**EAT GOOD.
FEEL GOOD.**



MARCELS BETTER FOOD | Innoport GmbH | Seeholzenstr. 2b, D-82166 Gräfelfing, Deutschland | Kontakt: hallo@marcels.eu

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 112780

600g