

## Zubereitung für 1 Kastenbrot

Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260g Backmischung + 200ml warmes (!) Wasser



1.

Zutaten abwiegen und kurz mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verarbeiten.



2.

Teig in Marcel's E.A.S.Y.-Backform geben und 60 Minuten gehen lassen.  
(Wenn du eine andere Backform, Topf oder Glasform nutzt, denk daran, diese mit einem Backpapier auszulegen)

Entweder mit E.A.S.Y.

- 4 große + 2 mittlere E.A.S.Y.-Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 1 mittlerer + 2 kleine E.A.S.Y.-Messlöffel warmes (!) Wasser



Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 320ml warmes (!) Wasser

3.

Ofen auf 240°C O-U-Hitze vorheizen und auf unterster Schiene für ca. 45 Minuten backen.  
Nach 10 Minuten Backzeit die Temperatur auf 200°C reduzieren.

(In der Heißluftfritteuse einfach 20 °C weniger einstellen als oben angegeben.)  
Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.



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: [hallo@marcels.eu](mailto:hallo@marcels.eu)

800g

### Durchschnittliche

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| Nährwerte        | pro 100g zubereitet |
| Energie          | 933kJ / 224kcal     |
| Fett             | 7,5g                |
| davon gesättigte |                     |
| Fettsäuren       | 1,2g                |
| Kohlenhydrate    | 28g                 |
| davon Zucker     | 1,3g                |
| Ballaststoffe    | 3,0g                |
| Eiweiß           | 9,1g                |
| Salz             | 1,93g               |

### Brotbackmischung "Tomaten-Sonnenblumenbrot"

**ZUTÄTEN:** DINKELMEHL, Kürbiskerne, ROGGENMEHL, Sonnenblumenkerne, SOJAFLAKES, Tomaten-Gewürzmischung, getrockneter DINKELVOLLKORNNSAUERTEIG (DINKELVOLLKORNMEHL, Wasser, Sauerteigkulturen), Speisesalz, Trockenhefe, Kartoffelmehl, GERSTENMALZ - EXTRAKT (GERSTENMALZ, Wasser), Guarkeimehl, GERSTENMALZMEHL, Gewürze, Acerolakirschlorvel. 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 111035

## Zubereitung für 1 Kastenbrot

Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260g Backmischung + 200ml warmes (!) Wasser



1.

Zutaten abwiegen und kurz mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verarbeiten.



Entweder mit E.A.S.Y.

- 5 große E.A.S.Y.-Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 2 große + 1 kleiner E.A.S.Y.-Messlöffel warmes (!) Wasser

2.

Teig in Marcel's E.A.S.Y.-Backform geben und 60 Minuten gehen lassen.  
(Wenn du eine andere Backform, Topf oder Glasform nutzt, denk daran, diese mit einem Backpapier auszulegen)

3.

Ofen auf **240°C O-U-Hitze** vorheizen.  
Auf unterster Schiene für **ca. 45 Minuten** backen.  
Nach 10 Minuten auf 200°C reduzieren.  
Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.



Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 300ml warmes (!) Wasser

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

800g

| Durchschnittliche<br>Nährwerte | pro 100g zubereitet |
|--------------------------------|---------------------|
| Energie                        | 1129kJ / 268kcal    |
| Fett                           | 5,5g                |
| davon gesättigte<br>Fettsäuren | 1,0g                |
| Kohlenhydrate                  | 43g                 |
| davon Zucker                   | 1,3g                |
| Ballaststoffe                  | 4,0g                |
| Eiweiß                         | 9,8g                |
| Salz                           | 1,5g                |

Brotbackmischung "Dinkel Urkraft"

UNSERE ZUTÄTEN SIND:

50% DINKELMEHL, 13% Sonnenblumenkerne, EMMERVOLLKORNMEHL, 8% DINKELFLOCKEN, 4% getrockneter DINKELVOLLKORNSAUERTEIG, GERSTENMALZ, Kartoffelflocken, 2% DINKELVOLLKORNMEHL, Hefe, Meersalz, Ackerbohnenmehl, Apfelfasern, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Acerolakirschpulver.

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. Kühlt, dunkel und trocken lagern. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.



4 260669 112193

## Zubereitung für 1 Kastenbrot

Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260g Backmischung + 200ml warmes (!) Wasser



1.

Zutaten abwiegen und kurz mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verarbeiten.



2.

Teig in Marcel's E.A.S.Y.-Backform geben und 45 Minuten gehen lassen.  
(Wenn du eine andere Backform, Topf oder Glasform nutzt, denk daran, diese mit einem Backpapier auszulegen)

3.

Ofen auf **240°C O-U-Hitze** vorheizen.  
Auf unterster Schiene für **ca. 40 Minuten** backen.  
Nach 10 Minuten auf 200°C reduzieren.  
Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

EAT GOOD. FEEL GOOD.



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.

Marcel

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

MARCELS BETTER FOOD | Innoport GmbH | Seeholzenstr. 2 b, D-82166 Gräfelfing, Deutschland  
Kontakt: [hallo@marcel's.eu](mailto:hallo@marcel's.eu)

800g

| Durchschnittliche Nährwerte | pro 100g zubereitet |
|-----------------------------|---------------------|
| Energie                     | 1007kJ / 290kcal    |
| Fett                        | 1,0g                |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2g                |
| Kohlenhydrate               | 44g                 |
| davon Zucker                | 0,8g                |
| Ballaststoffe               | 3,3g                |
| Eiweiß                      | 9,8g                |
| Salz                        | 1,97g               |

Brotbackmischung "Braumeisterlaib"

ZUTÄTEN:

DINKELMEHL, 7% Kartoffelflocken, EMMERVOLLKORNMEHL, Jodsalz, Trockenhefe, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), 2,2% DINKELVOLLKORNSAUERTEIG getrocknet (DINKELVOLLKORNMEHL, Wasser, Sauerteigkulturen), Braumeister-Gewürzmischung, Stabilisator (Guarkernmehl), GERSTENMALZ, Karamell, Acerolakirschpulver, Enzyme.  
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.



## Zubereitung für 1 Kastenbrot

Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260g Backmischung + 200ml warmes (!) Wasser



1.

Zutaten abwiegen und kurz mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verarbeiten.



2.

Teig in Marcel's E.A.S.Y.-Backform geben und 45 Minuten gehen lassen.  
(Wenn du eine andere Backform, Töpf oder Glasform nutzt, denk daran, diese mit einem Backpapier auszulegen)

Entweder mit E.A.S.Y.

- 4 große E.A.S.Y.-Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 2 große + 1 kleiner E.A.S.Y.-Messlöffel warmes (!) Wasser



Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 300ml warmes (!) Wasser

3.

Ofen auf 240°C O-U-Hitze vorheizen.  
Auf unterster Schiene für ca. 40 Minuten backen.  
Nach 10 Minuten auf 200°C reduzieren.  
Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

EAT GOOD. FEEL GOOD.



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

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                     | 1008kJ / 293kcal     |
| Fett                        | 1,0g                 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2g                 |
| Kohlenhydrate               | 49g                  |
| davon Zucker                | 0,8g                 |
| Ballaststoffe               | 3,3g                 |
| Eiweiß                      | 9,8g                 |
| Salz                        | 1,47g                |

Brotbackmischung "Kartoffelmeister"

UNSERE ZUTATEN SIND:

DINKELMEHL, 7% Kartoffelflocken, EMMERVOLLKORNMEHL, Jodsalz, Trockenhefe, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), 2,2% DINKELVOLLKORNSAUERTEIG getrocknet (DINKELVOLLKORNMEHL, Wasser, Sauerteigkulturen), Stabilisator (Guarkernmehl), GERSTENMALZ, Karamell, Acerolakirschpulver, Enzyme.

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 112186

## Zubereitung für 1 Kastenbrot



Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260g Backmischung + 200ml warmes (!) Wasser

1.

Zutaten abwiegen und kurz mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verarbeiten.

2.

Teig in Marcel's E.A.S.Y.-Backform geben und 45 Minuten gehen lassen.  
(Wenn du eine andere Backform, Topf oder Glasform nutzt, denk daran, diese mit einem Backpapier auszulegen)

3.

Ofen auf 240°C O-U-Hitze vorheizen.  
Auf unterster Schiene für ca. 60 Minuten backen.  
Nach 10 Minuten auf 200°C reduzieren.  
Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

EAT GOOD. FEEL GOOD.



Du hast Fragen zu unseren Produkten?  
Melde dich ganz einfach per Telefon oder über WhatsApp.

„Weniger Industriefood bitte!“

Marcel



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



4

| Durchschnittliche Nährwerte | pro 100g zubereitet |
|-----------------------------|---------------------|
| Energie                     | 951kJ / 227kcal     |
| Fett                        | 6,1g                |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,8g                |
| Kohlenhydrate               | 26g                 |
| davon Zucker                | 1,6g                |
| Ballaststoffe               | 9,2g                |
| Eiweiß                      | 12g                 |
| Salz                        | 1,4g                |

Brotbackmischung "Vollkorn-Sauerteigbrot"

UNSERE ZUTÄTEN SIND: 40% DINKELVOLLKORNMEHL, SOJAFLEAKES, gepuffte ROGGENKÖRNER, Sonnenblumenkerne, WALDSTAUDENROGGENVOLLKORNMEHL, geschröterte Leinsamen, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), 3% getrockneter ROGGENVOLLKORNSAUERTEIG (ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser, Sauerteigkulturen), Meersalz, Trockenhefe, Apfelsäzen, HAVERKLEIE, GERSTENRÖSTMALZ, Stabilisator (Guarkernmehl), Flöhsamenschalen, Karamell, Gewürze, Acerolakirschpulver.  
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.