

Zubereitung für 1 Kastenbrot

Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260g Backmischung + 215ml warmes (!) Wasser



Entweder mit E.A.S.Y.

- 3 große + 3 mittlere E.A.S.Y.-Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 2 große + 1 mittlerer E.A.S.Y.-Messlöffel warmes (!) Wasser



Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 330ml warmes (!) Wasser



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



Teig in Marcel's E.A.S.Y.-Backform geben und 10 Minuten ruhen lassen.
Nach Belieben mit Körnern oder Nüssen bestreuen.
(Falls du eine andere Backform, Topf oder Glasform nutzt, denk daran, diese mit einem Backpapier auszulegen)



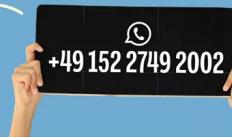
Ofen auf **180°C O-U-Hitze** vorheizen.
Auf unterster Schiene für ca. **45 Minuten** backen.
Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.



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

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

Nummer speichern -
WhatsApp schreiben -
Vorteile sichern!



ALLE PRODUKTE AUF WWW.MARCELS.EU

Brotbackmischung „Schnelles Haferbrot“

ZUTATEN: Pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), 15% VOLLKORNHAFERFLOCKEN, 15% Leinsamen, DINKELMEHL, Sonnenblumenkerne, HAFERKLEIE, gepuffter Amaranth, geröstete Kürbiskerne, Hefe getrocknet, Speisesalz.

i Dinkel ist eine Weizenart.



Durchschnittliche Nährwerte
pro 100g zubereitet

Energie	1119kJ / 267kcal
Fett	9,9g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3g
Kohlenhydrate	20g
davon Zucker	1,2g
Ballaststoffe	5,3g
Eiweiß	22g
Salz	1,3g

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei und Glutenen enthalten.
Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.
Füllhöhe technisch bedingt. Kühl, dunkel und trocken lagern.
Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

MARCELS BETTER FOOD
Innoport GmbH
Seeholzenstr. 2 b / D-82166 Gräfelfing / Deutschland
Kontakt: hallo@marcel.eu

1200g