

Zubereitung für 1 Brot

- 1.** Packungsinhalt + 350ml warmes (!) Wasser kurz mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verarbeiten.
- 2.** 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)
- 3.** Ofen auf **180°C O-U-Hitze** vorheizen. Auf unterster Schiene für **ca. 50 Minuten** backen. Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

ALLE PRODUKTE AUF WWW.MARCELS.EU



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

Nummer speichern -
WhatsApp schreiben -
Vorteile sichern!

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

+49 152 2749 2002

Brotbackmischung „Goldenes Saatenbrot“

UNSERE ZUTATEN SIND: Pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), SOJAMEHL, SOJASCHROT, DINKELVOLLKORNMEHL, 7% Leinsamen, 7% Sonnenblumenkerne, SESAM, ROGGENMEHL, WEIZENKLEIE, getrockneter Sauerteig (ROGGENMEHL fermentiert), Trockenhefe, Speisesalz, GERSTENMALZMEHL.

ⓘ Dinkel ist eine Weizenart.



Durchschnittliche Nährwerte
pro 100g zubereitet

Energie	1061kJ / 254kcal
Fett	12g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6g
Kohlenhydrate	8,0g
davon Zucker	2,3g
Ballaststoffe	9,1g
Eiweiß	24g
Salz	1,2g

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.

Ein Qualitätsprodukt der
Innoport GmbH
Seeholzenstr. 2 b
82166 Gräfelfing / Deutschland
Kontakt: hallo@marcels.eu

400g

Zubereitung für 1 Brot

- 1.** Packungsinhalt + 330ml warmes (!) Wasser kurz mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verarbeiten.
- 2.** 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)
- 3.** Ofen auf **180°C O-U-Hitze** vorheizen. Auf unterster Schiene für **ca. 45 Minuten** backen. Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

ALLE PRODUKTE AUF **WWW.MARCELS.EU**



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

Nummer speichern -
WhatsApp schreiben -
Vorteile sichern!

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

+49 152 2749 2002

Brotbackmischung „Schnelles Haferbrot“

UNSERE ZUTATEN SIND: Pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), 15% VOLLKORNSHAFERFLOCKEN, 15% Leinsamen, DINKELMEHL, Sonnenblumenkerne, HAFERKLEIE, gepuffter Amaranth, geröstete Kürbiskerne, Hefe getrocknet, Speisesalz. ⓘ 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 Gluten enthalten. Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt. Kühl, dunkel und trocken lagern. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

Ein Qualitätsprodukt der
Innoport GmbH
Seeholzenstr. 2 b
82166 Gräfelfing / Deutschland
Kontakt: hallo@marcels.eu

400g

Zubereitung für 1 Brot

- 1.** Packungsinhalt + 300ml warmes (!) Wasser abwiegen und kurz mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verarbeiten.
- 2.** 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)
- 3.** Ofen auf 200°C O-U-Hitze vorheizen. Auf unterster Schiene für ca. 60 Minuten backen. Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

ALLE PRODUKTE AUF WWW.MARCELS.EU



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

Nummer speichern -
WhatsApp schreiben -
Vorteile sichern!

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

+49 152 2749 2002

Brotbackmischung „Saftiges Körnerbrot“

UNSERE ZUTATEN SIND: Leinsamen, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), 15% Sonnenblumenkerne, SOJAMEHL, SESAM, 10% DINKELVOLLKORNMEHL, 5% Kürbiskerne, getrockneter Sauerteig (ROGGENMEHL fermentiert), Trockenhefe, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT. ⓘ Dinkel ist eine Weizenart.



Durchschnittliche Nährwerte
pro 100g zubereitet

Energie	1154kJ / 269kcal
Fett	14g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7g
Kohlenhydrate	8,4g
davon Zucker	1,0g
Ballaststoffe	9g
Eiweiß	22g
Salz	0,6g

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.

Ein Qualitätsprodukt der
Innoport GmbH
Seeholzenstr. 2 b
82166 Gräfelfing / Deutschland
Kontakt: hallo@marcels.eu

400g