

Zubereitung für 1 Kastenbrot

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



Entweder mit E.A.S.Y.

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



Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 300ml 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 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.

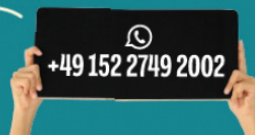


Weniger IndustrieFood bitte!*

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 „Saftiges Körnerbrot“

ZUTATEN: Leinsamen, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), 15% Sonnenblumenkerne, SOJAMEHL, SESAM, 10% DINKELVOLLKORNMEHL, 5% Kürbiskerne, getrockneter Sauerteig (ROGGENMEHL fermentiert), Trockenhefe, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT.

① Dinkel ist eine Weizenart.



4 260669 112131

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.

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

800g