

# Zubereitung für 4 Maxi-Brötchen

Marcel's  
BETTER FOOD

**1.** Zutaten abwiegen, 2 Minuten mit der Maschine kneten und 1 Stunde ruhen lassen.

Entweder mit E.A.S.Y. - Messlöffel



- 2 große + 1 mittlerer Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 1 mittlerer + 2 kleine Messlöffel warmes (!) Wasser



Oder mit Küchenwaage

- 260g Backmischung + 200ml warmes (!) Wasser

**2.** Mit E.A.S.Y.-Brötchenbackform:  
Den Teig behutsam mit einem großen Löffel in die Backform geben (nicht drücken).  
Vor dem Backen 10 Minuten in der Form entspannen lassen.

**3.** Im vorgeheizten (!) Ofen:  
**20-25 Minuten** bei  
**210°C** (Ober-/Unterhitze)  
In der Heißluftfritteuse:  
15-20 Minuten bei 200°C  
Aus der Backform stürzen  
und auskühlen lassen.

OHNE BRÖTCHENBACKFORM

- 260g Backmischung + 180ml warmes (!) Wasser abwiegen.

MIT E.A.S.Y. - MESSLÖFFEL

- 2 große + 1 mittlerer Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 3 kleine Messlöffel warmes (!) Wasser
- 2 Minuten kneten und 1 Stunde ruhen lassen.
- Teig portionieren, dehnen & falten und aufs Blech setzen.

SIEHE  
ERKLÄRVIDEOS



**Noch Fragen zu unseren Produkten?**

Melde dich ganz einfach per Telefon oder über WhatsApp.

**Nummer speichern & WhatsApp schreiben**

+49 152 2749 2002

Du bekommst:  
**Rabattcodes,  
Rezepte, Tipps  
und vieles mehr.**

Marcel's



VIDEOS MIT  
BACKANLEITUNGEN AUF  
**WWW.MARCELS.EU**

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

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	911kJ / 217kcal
Fett	1,0g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1g
Kohlenhydrate	41g
davon Zucker	1,0g
Ballaststoffe	3,1g
Eiweiß	8,9g
Salz	1,35g

Backmischung "Maxi-Brötchen Hell"

**ZUTATEN:** WEIZENMEHL, WALDSTAUDENROGGENVOLLKORNMEHL, 4% WEIZENKEIME, Meersalz, 1% getrockneter WEIZENKEIMSAUERTEIG (WEIZENKEIMMEHL, Wasser, Sauerteigkulturen), WEIZENMALZMEHL, Traubenzucker, Hefe, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), Verdickungsmittel Guarkernmehl, Acerolakirschlorpulver.

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

1040g





Marcel's  
BETTER FOOD

# BROT TOPPING

400g

Saatenmix -  
Kraft & Geschmack  
für dunkle Brote

Serviervorschlag

Brottopping

## ZUTATEN:

34% Leinsamen, 27% Sonnenblumenkerne, 26% Goldleinsaat, 13% Sesam.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g: Energie 2346kJ / 561kcal, Fett 41,7g, davon gesättigte Fettsäuren 4,0g, Kohlenhydrate 11,6g, davon Zucker 2,9g, Ballaststoffe 15,2g, Eiweiß 23,1g, Salz 0,3g.

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashews, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei und Gluten enthalten. Natürliche Schwankungen möglich. Füllhöhe technisch bedingt. Kühl, trocken und dunkel lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

MARCELS BETTER FOOD

Innoport GmbH

Seeholzenstr. 2 b / D-82166 Gräfelfing / Deutschland

Kontakt: hallo@marcels.eu



4 260669 112742