

Backanleitung

Für einen Kastenkuchen in der Marcel's E.A.S.Y.-Backform.

// Normaler Kuchen: 18 cm Spring- oder Kastenform.

// Großer Kuchen: 26 cm Spring- oder Kastenform und doppelte Menge aller Zutaten.

Nur 4
Zutaten

300 g Kuchenmischung + 120 g Joghurt + 2 Eier + 50 ml Öl

Easy
Zubereitung

- 1.** Zutaten mit Mixer oder Schneebesen glattrühren.
(Wenn zur Hand, den Saft einer halben Zitrone zugeben.)
- 2.** In die Marcel's E.A.S.Y.-Backform füllen.
(Davor die Form mit einem Tropfen Öl einreiben.)
- 3.** Ofen auf **170°C O-U-Hitze** vorheizen und **ca. 35-45 Minuten** backen.
Abkühlen lassen und nach Belieben garnieren.
(z.B. die übrige Zitronenhälfte über den fertigen Kuchen träufeln)

Nur
99 kcal.
pro
Portion



Für Fragen und Bestellungen

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

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

600g

Durchschnittliche Nährwerte

	je 100g zubereitet	je Portion (35g)
Energie	1177kJ / 282kcal	412kJ / 99kcal
Fett	12g	4,2g
davon gesättigte		
Fettsäuren	2,2g	0,8g
Kohlenhydrate	46g	16,1g
davon Zucker	13g	4,5g
Ballaststoffe	1,8g	0,6g
Eiweiß	7,2g	2,5g
Salz	0,67g	0,23g

Backmischung „Joghurt-Zitronenkuchen mit Süßungsmitteln“

ZUTATEN: DINKELMEHL, Süßungsmittel (Erythrit, Sucralose), Zucker, teilentöltes Kokosmehl, Backtriebmittel (Backpulver aus: Diphosphate, Natriumcarbonate), natürliches Zitronenaroma, Salz.

ⓘ 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.



Backanleitung

Für einen Kastenkuchen in der Marcel's E.A.S.Y.-Backform.

// Normaler Kuchen: 18 cm Spring- oder Kastenform.

// Großer Kuchen: 26 cm Spring- oder Kastenform und doppelte Menge aller Zutaten.

Nur 4
Zutaten

300 g Kuchenmischung + 120 g Joghurt + 2 Eier + 50 ml Öl

Easy
Zubereitung

1. Zutaten mit Mixer oder Schneebesen glattrühren.
(Wenn zur Hand, gerne mit 1 Schluck Kirschwasser verfeinern.)
2. In die Marcel's E.A.S.Y.-Backform füllen.
(Davor die Form mit einem Tropfen Öl einreiben.)
3. Ofen auf **170°C O-U-Hitze** vorheizen und **ca. 35-45 Minuten** backen.
Abkühlen lassen und nach Belieben garnieren.
(z.B. mit Sahne, Kirschen und Raspelschokolade)

Nur
98 kcal.
pro
Portion



Für Fragen und Bestellungen

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

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

600g

Durchschnittliche Nährwerte

	je 100g zubereitet	je Portion (35g)
Energie	1166kJ / 280kcal	408kJ / 98kcal
Fett	13g	4,6g
davon gesättigte		
Fettsäuren	2,7g	0,9g
Kohlenhydrate	42g	15g
davon Zucker	17g	5,9g
Ballaststoffe	4,7g	1,6g
Eiweiß	6,8g	2,4g
Salz	0,55g	0,19g

Backmischung „Schwarzwälder-Kirsch-Kuchen mit Süßungsmitteln

ZUTATEN: DINKELMEHL, Süßungsmittel: Erythrit, Zucker, Schokotropfen (Kakaomasse, Zucker, Emulgator: Sonnenblumenle-cithine), getrocknete Sauerkirschen, stark entöltes Kakaopulver, Haferfasern, modifizierte Stärke, Backtriebmittel (Backpulver aus: Diphosphate, Natriumcarbonate), natürliches Kirscharoma, Salz.
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 112803