

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

BACKANLEITUNGEN

KLEINE KUCHENFORM

ca. 16cm Ø Backform

Ofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Backform fetten und mit Mehl ausstäuben.

300g Backmischung + 80g Joghurt + 3 Eier + 60g Öl
vermengen und zu einer glatten Masse rühren.

(Optional mit Eierlikör:
40g Joghurt und 40ml Eierlikör)

Kuchenteig in die Backform füllen und
anschließend goldgelb backen.

Backtemperatur: 170 °C Ober-/Unterhitze
Backzeit: 35-45 Minuten

Kuchen kurz abkühlen lassen,
anschließend aus der Form stürzen & genießen.



GROSSE KUCHENFORM

ca. 23cm Ø Backform

Ofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Backform fetten und mit Mehl ausstäuben.

600g Backmischung + 160g Joghurt + 6 Eier + 120g
Öl vermengen und zu einer glatten Masse rühren.

(Optional mit Eierlikör:
80g Joghurt und 80ml Eierlikör)

Kuchenteig in die Backform füllen und
anschließend goldgelb backen.

Backtemperatur: 170 °C Ober-/Unterhitze
Backzeit: 35-45 Minuten

Kuchen kurz abkühlen lassen,
anschließend aus der Form stürzen & genießen.

PRAXISTIPP: Jeder Ofen bakt unterschiedlich - mit dem Stäbchentest finden Sie heraus, ob der Kuchen fertig gebacken ist. Nehmen Sie dazu einen Zahnstocher, Holzstäbchen oder Messer und stechen Sie in den Kuchen. Bleibt flüssiger Teig daran kleben, muss der Kuchen noch mindestens 5 Minuten im Ofen fertigbacken.



MEIN TIPP FÜR SIE: Unser Eierlikörkuchen kann prima als Basis für Mohn-Eierlikörkuchen oder Birne-Eierlikörkuchen verwendet werden.



ALLE PRODUKTE AUF WWW.MARCELS.EU

Nährwerte	pro 100g zubereitet	pro Portion (30g)
Energie	1384kJ / 331kcal	415kJ / 99kcal
Fett	15g	4,5g
davon gesättigte		
Fettsäuren	2,3g	0,7g
Kohlenhydrate	41g	12,3g
davon Zucker	12g	3,6g
Ballaststoffe	4,6g	1,4g
Eiweiß	7,4g	2,2g
Salz	0,53g	0,16g

Füllhöhe technisch bedingt. Ungeöffnet mindestens haltbar bis:
Siehe Aufdruck.

(Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.)

Kuchenteig „Omas Eierlikörkuchen“

Zutaten: DINKELmehl, Süßungsmittel Erythrit, Zucker, Maisstärke, Schokoladenplättchen
Zartbitter (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithine),
HAERfaser, Aroma, Backtriebmittel: Natriumpyrophosphat, Natriumbicarbonat, Salz.

① Dinkel ist eine Weizenart.

Hergestellt in einem Betrieb in dem auch Lupine, Sesam,
Soja und Schalenfrüchte verarbeitet werden. Kann bei
übermäßigem Verzehr abführend wirken. Backmischung
kühl, dunkel und trocken lagern. Nach Anbruch stets
verschließen und in wenigen Wochen verbrauchen.

**EAT GOOD.
FEEL GOOD.**



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

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

Nummer speichern - WhatsApp schreiben - Vorteile sichern!

+49 152 2749 2002

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



600g