

# Zubereitung für 1 Kastenbrot

Marcel's  
BETTER FOOD

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

1.

Zutaten abwägen und kurz mit einem Löffel zu einem homogenen Teig verarbeiten.



Entweder mit E.A.S.Y.

- 4 große E.A.S.Y.-Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 2 große + 1 kleiner E.A.S.Y.-Messlöffel warmes (!) Wasser



Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 300ml warmes (!) Wasser

2.

Teig in Marcel's E.A.S.Y.-Backform geben und 45 Minuten gehen lassen.

(Wenn du eine andere Backform, Topf oder Glasform nutzt, denk daran, diese mit einem Backpapier auszulegen)

3.

Ofen auf 240°C O-U-Hitze vorheizen. Auf unterster Schiene für ca. 40 Minuten backen. Nach 10 Minuten auf 200°C reduzieren. Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

EAT GOOD. FEEL GOOD.



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

„Weniger Industriefood bitte!“

Nummer speichern - WhatsApp schreiben - Vorteile sichern!

+49 152 2749 2002

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

Marcel



ALLE PRODUKTE AUF [WWW.MARCELS.EU](http://WWW.MARCELS.EU)

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

800g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	1008kJ / 293kcal
Fett	1,0g
davon gesättigte	
Fettsäuren	0,2g
Kohlenhydrate	45g
davon Zucker	0,8g
Ballaststoffe	3,3g
Eiweiß	9,8g
Salz	1,47g

Brotbackmischung "Kartoffelmeister"

ZUTATEN:

DINKELMEHL, 7% Kartoffelflocken, EMMERVOLLKORNMEHL, Jodsalz, Trockenhefe, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), 2,2% DINKELVOLLKORNSAUERTEIG getrocknet (DINKELVOLLKORNMEHL, Wasser, Sauerteigkulturen), Stabilisator (Guarkernmehl), GERSTENMALZ, Karamell, Acerolakirschlorpulver, Enzyme.

① Dinkel ist eine Weizenart.

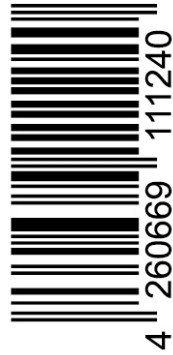
Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei und Gluten enthalten. Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt. Kühl, dunkel und trocken lagern. Ungeöffnet mindestens haltbar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



4

Fruchtaufstrich Mango

Zutaten: Mango (75%),  
Zucker, Geliermittel  
Pektin, Säuerungsmittel  
Zitronensäure



Mindestens haltbar bis: Siehe Deckelrand  
Nach dem Öffnen im Kühlschrank  
aufbewahren und zeitnah vernaschen.

NOCH MEHR GUTES AUF [WWW.MARCELS.EU](http://WWW.MARCELS.EU)

MEHR **FRUCHT**  
A U F S T R I C H

**EXOTIC MANGO**



weniger  
ZUCKER\*

\*als herkömmliche Konfitüre Extra



Serviervorschlag

Marcel's

**75%  
ECHTE  
MANGO**

**VON  
HAND  
GEKOCHT!**

MARCELS BETTER FOOD  
Innoport GmbH  
Seeholzenstr. 2 b /  
82166 Gräfelfing  
Deutschland  
Kontakt: [hallo@marcels.eu](mailto:hallo@marcels.eu)

e 240g

Durchschnittliche  
Nährwerte pro 100g

Energie	597kJ / 142kcal
Fett	0,4g
davon gesättigte	
Fettsäuren	0,1g
Kohlenhydrate	33g
davon Zucker	33g
Eiweiß	0,5g
Salz	0,01g