

# Zubereitung für 1 Kastenbrot

Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260g Backmischung+225ml warmes (!) Wasser



## Entweder mit E.A.S.Y.

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



## Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 350ml warmes (!) Wasser

1.

Zutaten abwägen 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 **180°C O-U-Hitze** vorheizen. Auf unterster Schiene für **ca. 50 Minuten** backen. Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

Weniger Industrielebensmittel



Marcel

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!

+49 152 2749 2002

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

## Brotbackmischung „Goldenes Saatenbrot“

**ZUTATEN:** Pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), SOJAMEHL, SOJASCHROT, DINKELVOLLKORNMEHL, 7% Leinsamen, 7% Sonnenblumenkerne, SESAM, ROGGENMEHL, WEIZENKLEIE, getrockneter Sauerteig (ROGGENMEHL fermentiert), Trockenhefe, Speisesalz, GERSTENMALZMEHL.

① Dinkel ist eine Weizenart.



Durchschnittliche Nährwerte  
pro 100g zubereitet

Energie	1061kJ / 254kcal
Fett	12g
davon gesättigte	
Fettsäuren	1,6g
Kohlenhydrate	8,0g
davon Zucker	2,3g
Ballaststoffe	9,1g
Eiweiß	24g
Salz	1,2g

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](mailto:hallo@marcels.eu)

800g

# Zubereitung für 1 Kastenbrot

Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260g Backmischung+215ml warmes (!) Wasser



## Entweder mit E.A.S.Y.

- 3 große + 3 mittlere E.A.S.Y.-Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 2 große + 1 mittlerer E.A.S.Y.-Messlöffel warmes (!) Wasser



## Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 330ml warmes (!) Wasser

1.

Zutaten abwägen 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 **180°C O-U-Hitze** vorheizen. Auf unterster Schiene für **ca. 45 Minuten** backen. Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

„Weniger Industriefood bitter!“



Marcel

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!

+49 152 2749 2002

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

## Brotbackmischung „Schnelles Haferbrot“

**ZUTATEN:** Pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), 15% VOLLKORNHAFERFLOCKEN, 15% Leinsamen, DINKELMEHL, Sonnenblumenkerne, HAFERKLEIE, gepuffter Amaranth, geröstete Kürbiskerne, Hefe getrocknet, Speisesalz.

① Dinkel ist eine Weizenart.



Durchschnittliche Nährwerte  
pro 100g zubereitet

Energie	1119kJ / 267kcal
Fett	9,9g
davon gesättigte	
Fettsäuren	1,3g
Kohlenhydrate	20g
davon Zucker	1,2g
Ballaststoffe	5,3g
Eiweiß	22g
Salz	1,3g

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](mailto:hallo@marcels.eu)

800g



+49 152 2749 2002

Rabattcodes  
Tipps & Fragen

Marcel's

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

MARCELS BETTER FOOD - In Kooperation mit  
Seife GmbH, 21 / D-82066 Garching / Deutschland  
Kontakt: [hallo@marcel.eu](mailto:hallo@marcel.eu)

Lichtgeschützt und kühl lagern. Nach dem Öffnen im Kühlbereich  
aufbewahren und zahnfreundlich. Keine Spuren von anderen  
Nüssen enthalten. Übermäßiger Verzehr kann abführend wirken.  
Milchzucker haltbar bis: Siehe Deckel

# NUSS!

## HASELNUSSCREME OHNE ZUCKERZUSATZ



Hazelnuss-Creme mit Süßungsmitteln  
ZUTATEN: Pflanzliche Öle (Rapsöl, Palmöl), Inulin,  
Oligofruktose, HASELNUSS (13%), fettarmer Kakao,  
Süßungsmittel (Erythrit, Steviol-Glykoside),  
MAGENMILCHPULVER, Emulgator: SOJALECITHIN.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie	2100kJ / 500kcal
Fett	45g
davon gesättigte	
Fettsäuren	9,3g
Kohlenhydrate	13g
davon Zucker	5,6g
Ballaststoffe	32g
Eiweiß	4,8g
Salz	0,07g



4 260669 112407

e 250g