

Zubereitung für 1 Kastenbrot

Marcel's
BETTER FOOD

Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260g Backmischung + 160ml 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)
- 1 großer + 2 mittlere E.A.S.Y.-Messlöffel warmes (!) Wasser



Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 280ml warmes (!) Wasser

2.

Teig in Marcel's E.A.S.Y.-Backform geben und 30 Minuten gehen lassen.

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

3.

Ofen auf 180°C O-U-Hitze vorheizen (160°C in der Heißluftfritteuse). Auf unterster Schiene für ca. 30 Minuten backen.

Aus der Backform stürzen



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

Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seeholzenstr. 2 b / 82166 Gräfelfing / Deutschland
Kontakt: support@train-group.com

800g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	921kJ / 218kcal
Fett	1,5g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4g
Kohlenhydrate	41g
davon Zucker	2,6g
Ballaststoffe	2,8g
Eiweiß	8,7g
Salz	1,3g

Brotbackmischung "Zwiebel-Kräuterbrot"

UNSERE ZUTATEN SIND: 70% DINKELMEHL, Maismehl, getrocknete Hefe, Kartoffelflocken, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), 1,8% Zwiebel-Stückchen, 1,8% Röstzwiebeln, 1,8% Gewürzmischung (Röstzwiebeln 50% (Zwiebeln, Palmfett), Pfeffer, Paprika, Salz, Petersilie, Rosmarin, Oregano, Zwiebeln, Basilikum, Fenchel, Thymian, Bohnenkraut, Lavendel, Rapsöl), Salz, Paprika-Stückchen, Schnittlauch, Kurkuma-Extrakt, Emulgatoren (Polyclycerinester von Speisefettsäuren und MILCHSäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Gewürze, Enzyme, Methylbehandlungsmittel Ascorbinsäure. Ⓛ 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 112827

Zubereitung für 1 Kastenbrot

Marcel's
BETTER FOOD

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

1.

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



Entweder mit E.A.S.Y.

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



Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 320ml warmes (!) Wasser

2.

Teig in Marcel's E.A.S.Y.-Backform geben und 60 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 und auf unterster Schiene für ca. 45 Minuten backen.
Nach 10 Minuten Backzeit die Temperatur auf 200°C reduzieren.

(In der Heißluftfritteuse einfach 20 °C weniger einstellen als oben angegeben.)

Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.



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

„Weniger Industriefood bitten“

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

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

800g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	933kJ / 224kcal
Fett	7,5g
davon gesättigte	
Fettsäuren	1,2g
Kohlenhydrate	28g
davon Zucker	1,3g
Ballaststoffe	3,0g
Eiweiß	9,1g
Salz	1,93g

Brotbackmischung "Tomaten-Sonnenblumenbrot"

ZUTATEN: DINKELMEHL, Kürbiskerne, ROGGENMEHL, Sonnenblumenkerne, SOJAFLAKES, Tomaten-Gewürzmischung, getrockneter DINKELVOLLKORNSAUERTEIG (DINKELVOLLKORNMEHL, Wasser, Sauerteigkulturen), Speisesalz, Trockenhefe, Kartoffelmehl, GERSTENMALZ - EXTRAKT (GERSTENMALZ, Wasser), Guarkemehl, GERSTENMALZMEHL, Gewürze, Acerolakirschkpulver. ⓘ 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.



Zubereitung für 1 Kastenbrot

Marcel's
BETTER FOOD

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

1.

Zutaten abwiegen 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 200°C O-U-Hitze vorheizen (180°C in der Heißluftfritteuse).
Auf unterster Schiene für ca. 45 Minuten backen.
Nach 10 Minuten auf 180°C reduzieren.
Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.



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

400g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	912kJ / 218kcal
Fett	1,1g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3g
Kohlenhydrate	41g
davon Zucker	2,5g
Ballaststoffe	2,6g
Eiweiß	8,3g
Salz	1,7g

Brotbackmischung "Gartenkräuter Brot"

ZUTATEN: 78% DINKELMEHL, BUTTERMILCHPULVER, 4% Kräuter-Gewürzmischung (Schnittlauch, Gewürze, Speisesalz, Kräuter), Kartoffelflocken, getrocknete Hefe, EMMER-VOLLKORNMEHL, EINKORN-VOLLKORNMEHL, Meersalz, 1,9% getrockneter DINKEL-VOLLKORNSAUERTEIG, Apfelpulver, gepuffter Quinoa, DINKEL-VOLLKORNQUELMEHL, Apfelfasern, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Acerolakirschlorbeer. ① Dinkel ist eine Weizenart.

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.



Zubereitung für 1 Kastenbrot

Marcel's
BETTER FOOD

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

1.

Zutaten abwiegen 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 (220°C in der Heißluftfritteuse). Auf unterster Schiene für ca. 45 Minuten backen. Nach 10 Minuten auf 200°C reduzieren. Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.



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

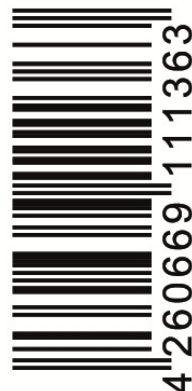
400g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	933kJ / 237kcal
Fett	1,0g
davon gesättigte	
Fettsäuren	0,2g
Kohlenhydrate	45g
davon Zucker	0,9g
Ballaststoffe	3,2g
Eiweiß	9,7g
Salz	1,43g

Brotbackmischung "Dinkel-Pfefferkruste"

ZUTATEN: 78% DINKELMEHL, Kartoffelflocken, EMMERVOLLKORNMEHL, Jodsalz, getrocknete Hefe, pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), 2% getrockneter DINKELVOLLKORNSAUERTEIG (DINKELVOLLKORNMEHL, Wasser, Sauerteigkulturen), 1,8% Pfeffergewürz (Pfeffer, Zwiebeln, Paprika, Schnittlauch, Rapsöl, Petersilie, Karotten, Dill, Pastinake, Liebstöckel), GERSTENMALZMEHL, Karamell, Guarkernmehl, Acerolakirschlorver. ① Dinkel ist eine Weizenart.

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.



Zubereitung für 1 Kastenbrot



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 Bier oder warmes (!) Wasser



Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 300ml Bier oder 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.

Nummer speichern - WhatsApp schreiben - Vorteile sichern!

+49 152 2749 2002

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

„Weniger Industriefood bitten“

Marcel



ALLE PRODUKTE AUF WWW.MARCELS.EU

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

800g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	1007kJ / 290kcal
Fett	1,0g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2g
Kohlenhydrate	44g
davon Zucker	0,8g
Ballaststoffe	3,3g
Eiweiß	9,8g
Salz	1,97g

Brotbackmischung "Braumeisterlaib"

ZUTATEN:

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

