

# Zubereitung für 1 Kastenbrot

Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260g Backmischung+240ml warmes (!) Wasser



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

- 4 großer E.A.S.Y.-Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 3 große E.A.S.Y.-Messlöffel warmes (!) Wasser



## Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 370ml warmes (!) Wasser

1.

Zutaten abwiegen 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 **200°C O-U-Hitze** vorheizen. Auf unterster Schiene für **ca. 50 Minuten** backen. (Heißluftfritteuse: ca. 180 °C / ca. 30-40 Minuten) 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**

## Brotbackmischung „Goldenes Saatenbrot“

**ZUTATEN:** Pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), SOJAMEHL, 15% Saatenmix (Leinsamen, Sonnenblumenkerne, SESAM), SOJASCHROT, DINKELVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, WEIZENKLEIE, ROGGENSAUERTEIG getrocknet, Hefe getrocknet, Salz, GERSTENMALZMEHL.

❗ Dinkel ist eine Weizenart.



4 260669 110762

### Durchschnittliche Nährwerte pro 100g zubereitet

|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| Energie          | 1164 kJ / 279 kcal |
| Fett             | 13g                |
| davon gesättigte |                    |
| Fettsäuren       | 1,8g               |
| Kohlenhydrate    | 8,8g               |
| davon Zucker     | 2,5g               |
| Ballaststoffe    | 10g                |
| Eiweiß           | 26g                |
| Salz             | 1,3g               |

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.

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

1600g



Marcel's  
BETTER FOOD

# BROT TOPPING

400g

Saatenmix -  
Kraft & Geschmack  
für dunkle Brote

Serviervorschlag

Brottopping

## ZUTATEN:

34% Leinsamen, 27% Sonnenblumenkerne, 26% Goldleinsaat, 13% Sesam.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g: Energie 2346kJ / 561kcal, Fett 41,7g, davon gesättigte Fettsäuren 4,0g, Kohlenhydrate 11,6g, davon Zucker 2,9g, Ballaststoffe 15,2g, Eiweiß 23,1g, Salz 0,3g.

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashews, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei und Gluten enthalten. Natürliche Schwankungen möglich. Füllhöhe technisch bedingt. Kühl, trocken und dunkel lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

MARCELS BETTER FOOD

Innoport GmbH

Seeholzenstr. 2 b / D-82166 Gräfelfing / Deutschland

Kontakt: hallo@marcels.eu



4 260669 112742