

Zubereitung Für 1 Backblech (ca. 25 Stück)

Marcel's
BETTER FOOD

Nur 3
Zutaten

375 g Backmischung
+ 85 ml lauwarme Milch
+ 50 g weiche Butter

Easy
Zubereitung

1. Alle Zutaten langsam verkneten, 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
2. Zu einer Rolle (2-3 cm Ø) formen, in ca. 2-3 cm Stücke schneiden und vereinzelt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
3. Bei 175 °C Ober-/Unterhitze 12-15 Minuten schön hell ausbacken. Sofort mit heißer Butter komplett einpinseln und nach Belieben in Puderzucker wälzen. Fertig.

Tipp: In einer gut verschlossenen Dose an einem kühlen Plätzchen hält sich dein Stollenkonfekt 3-4 Wochen frisch.



Bestellhotline:
+49 152 2749 2002



Schreib' uns „Hallo“
und erhalte alle News per
WhatsApp auf dein Handy!



Marcel's

FOLLOW
FOR MORE



@marcels.better.food



ALLE PRODUKTE AUF
WWW.MARCELS.EU

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

Dinkel-Backmischung für Stollenkonfekt

ZUTATEN:

DINKELmehl, 20% Sultaninen, MANDELN, kandierte Orangenschalen, kandierte Zitronenschalen, Honig (getrocknet), Hefe, Salz, Aroma. ⓘ Dinkel ist eine Weizenart.

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Ei, Gluten, Sellerie und Senf enthalten, sofern diese nicht bereits im Zutatenverzeichnis aufgeführt sind.

Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Füllhöhe technisch bedingt. Kühl, dunkel und trocken lagern.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

Produktionsland: Deutschland

Ø Nährwerte pro 100g zubereitet

Energie / Brennwert	1745 kJ / 417 kcal
Fett	20,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,9 g
Kohlenhydrate	50,1 g
davon Zucker	23,3 g
Ballaststoffe	7,3 g
Eiweiß	3,9 g
Salz	0,48 g

750g

