Zubereitung für 1 Kastenbrot

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

Entweder mit E.A.S.Y.
- 4 große E.A.S.Y.-Messlöffel Backmischung (gestrichen)
- 3 mittlere + 1 kleiner E.A.S.Y.-Messlöffel warmes (!) Wasser

Oder mit Küchenwaage
- 400g Backmischung
- 300ml 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 45 Minuten gehen lassen.

Nach Belieben mit Körnern oder Nüssen bestreuen.

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

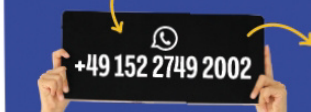
3.

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!



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

„Weniger Industriefood bitte!"



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	1452kJ / 347kcal
Fett	1,7g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4g
Kohlenhydrate	69g
davon Zucker	4,1g
Ballaststoffe	3,6g
Eiweiß	13g
Salz	2,1g

Brotbackmischung "Buttermilch-Sauerteigbrot"

ZUTATEN:
DINKELMEHL, 5% BUTTERMILCHPULVER, Kartoffelflocken, Trockenhefe, EMMERVOLLKORNMEHL, EINKORNVOLLKORNMEHL, Meersalz, 2% getrockneter DINKELVOLLKORNSAUERTEIG, Apfelpulver, gepuffter Quinoa, DINKELVOLLKORNQUELLMEHL, Apfelfasern, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Acerolakirschpulver.
ⓘ 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 112179

Zubereitung für 1 Kastenbrot

*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.

- 5 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 60 Minuten gehen lassen.

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

3.

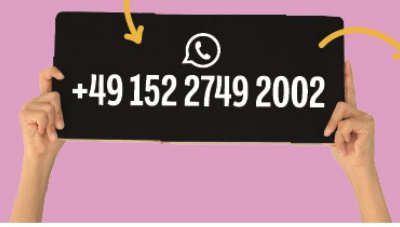
Ofen auf **240°C O-U-Hitze** vorheizen.
Auf unterster Schiene für **ca. 45 Minuten** backen.
Nach 10 Minuten auf 200°C reduzieren.
Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

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!



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

400g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	1129kJ / 268kcal
Fett	5,5g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0g
Kohlenhydrate	43g
davon Zucker	1,3g
Ballaststoffe	4,0g
Eiweiß	9,8g
Salz	1,5g

Brotbackmischung "Dinkel Urkraft"
ZUTATEN:
50% DINKELMEHL, 13% Sonnenblumenkerne, EMMERVOLLKORNMEHL, 8% DINKELFLOCKEN, 4% getrockneter DINKELVOLLKORNSAUERTEIG, GERSTENMALZ, Kartoffelflocken, 2% DINKELVOLLKORNMEHL, Hefe, Meersalz, Ackerbohnenmehl, Apfelfasern, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Acerolakirschpulver.
ⓘ Dinkel ist eine Weizenart.

4 260669 110403

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

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.

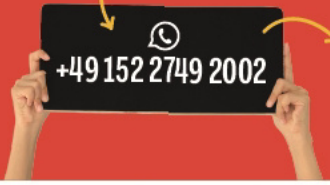
Ofen auf **240°C O-U-Hitze** vorheizen.
Auf unterster Schiene für **ca. 40 Minuten** backen.
Nach 10 Minuten auf 200°C reduzieren.
Aus der Backform stürzen und auskühlen lassen.

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!



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

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	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, Acerolakirschpulver, Enzyme.

ⓘ 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 112186

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 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 bitte!"

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, Acerolakirschpulver, Enzyme.

ⓘ 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 111103

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.

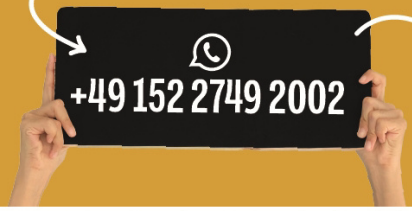
Ofen auf 200°C O-U-Hitze vorheizen (180°C in der Heißluftfritteuse). Auf unterster Schiene für **ca. 45 Minuten** backen. Nach 10 Minuten auf 180°C reduzieren.

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



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

800g

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-VOLLKORNQUELL-MEHL, Apfelfasern, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Acerolakirschpulver.

ⓘ 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.

4 260669 111417

