

2-4
KUCHEN

Marcel's
BETTER FOOD

Serviervorschlag



IMMER
GELINGT
IMMER

Easy
**KÄSE
KUCHEN**

Mit Keksboden

900g

Backmischung für Käsekuchen, 2-teilig.
Packung 1: 500g Backmischung für Käsekuchenfüllung / Packung 2: 400g Backmischung für Haferflockenboden

1.

Zubereitung Keksboden

- 100g Haferflockenboden-Mischung
- 45g Butter (geschmolzen)

Zutaten mischen, in Backform geben und auf Boden festdrücken.

2.

Zubereitung Füllung

- 120g Kuchenmischung
- 375g Quark (Magerstufe)
- 250ml Milch (1,5% Fett)
- 1 Ei

- Zutaten mit Mixer oder Schneebesen glattrühren.

- 35g geschmolzene Butter unterrühren.

- In die Backform füllen.

- Ofen auf **240°C O-U-Hitze** vorheizen und **ca. 60 Minuten** backen.

Lauwarm
genießen!

EAT GOOD. FEEL GOOD.



Jetzt scannen!
MIT DEINER HANDYKAMERA

Ruf an
oder schreib uns
eine WhatsApp



+49 152 2749 2002

% Rabatt-
codes



Fragen

Rezepte
& Ideen

„Weniger Industriefood bitte!“

ALLE PRODUKTE AUF
WWW.MARCELS.EU

Marcel



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

900g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	921kJ / 220kcal
Fett	9,7g
davon gesättigte Fettsäuren	6,0g
Kohlenhydrate	25g
davon Zucker	16g
Ballaststoffe	1,0g
Eiweiß	7,5g
Salz	0,1g

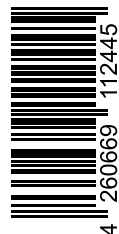
Kuchenmischung „Easy Käsekuchen“

UNSERE ZUTATEN SIND:

Zutaten Haferflockenboden: HAFERflocken, HAFERmehl, Zucker, Aroma.

Zutaten Kuchenfüllung: Zucker, WEIZENstärke, Aroma, Salz, natürlicher Farbstoff Beta-Carotin.

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 112445