

8

FLAMM-
KUCHEN

Marcel's
BETTER FOOD



Serviervorschlag

SCHWÄBISCHER FLAMM KUCHEN

1200g

Backmischung für Flammkuchenteig

Zubereitung für 1 backblechgroßen Flammkuchen



1.

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



Entweder mit E.A.S.Y.

- 1 großer + 1 mittlerer E.A.S.Y.-Messlöffel Flammkuchenbackmischung (gestrichen)
- 1 mittlerer E.A.S.Y.-Messlöffel Milch



Oder mit Küchenwaage

- 150g Mischung
- 85ml Milch

2.

Teig zwischen zwei Backpapieren flach ausrollen (einfach & sauber).

3.

Ofen auf **220°C O-U-Hitze** vorheizen. Den Teig mit beiden Backpapieren auf mittlerer Schiene **ca. 10 Minuten** vorbacken.

4.

Das obere Backpapier abziehen, den vorgebackenen Teig belegen und nochmals **ca. 5 Minuten backen**, bis der Teig am Rand kross ist.



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@trein-group.com

1200g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	979kJ / 231kcal
Fett	0,9g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1g
Kohlenhydrate	46g
davon Zucker	0,6g
Ballaststoffe	2,9g
Eiweiß	8,3g
Salz	2,0g

Backmischung "Schwäbischer Flammkuchen"

UNSERE ZUTATEN SIND:

DINKELMEHL, EMMER-VOLLKORNMEHL, Backtriebmittel (Natron, Diphosphate), Schwäbische Gewürzmischung (1,5%), Salz, GERSTENMALZ.

ⓘ 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 112674