

2-3  
BROTE

Marcel's  
BETTER FOOD

Serviervorschlag

# BUTTER MILCH SAUERTEIGBROT

*Ohne Weizenmehl*

800g

Backmischung für Buttermilch-Sauerteigbrot

# Zubereitung für 1 Kastenbrot



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

1.

Zutaten abwägen 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)
- 3 mittlere + 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.

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.



Jetzt scannen!  
MIT DEINER HANDYKAMERA

Ruf an  
oder schreib uns  
eine WhatsApp



+49 152 2749 2002

% Rabatt-  
codes



AirFryer  
Rezept!

Fragen

Rezepte  
& Ideen

„Weniger Industriefood bitte!“

ALLE PRODUKTE AUF  
[WWW.MARCELS.EU](http://WWW.MARCELS.EU)

Marcel



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

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"

UNSERE ZUTATEN SIND:

DINKELMEHL, 5% BUTTERMILCHPULVER, Kartoffelflocken, Trockenhefe, EMMERVOLLKORNMEHL, EINKORNVOLLKORNMEHL, Meersalz, 2% getrockneter DINKELVOLLKORNSAUERTEIG, Apfelpulver, gepuffter Quinoa, DINKELVOLLKORNQUELLEMEHL, Apfelfasern, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Acerolakirschlorpulver.

ⓘ 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

2-3  
BROTE

Marcel's  
KETTEN BROT



Serviervorschlag

# TOMATEN KRÄUTERBROT

*Softiges Dinkelbrot mit  
Kürbiskernen und Tomatenstückchen*

800g

Backmischung für Tomaten-Kräuterbrot

# Zubereitung für 1 Kastenbrot

Marcel's  
BROT & CO.

Wenn du lieber eine Brotstange backen willst, nimm einfach 260g Backmischung + 160ml 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)
- 1 großer + 2 mittlere E.A.S.Y.-Messlöffel warmes (!) Wasser



Oder mit Küchenwaage

- 400g Backmischung
- 280ml warmes (!) Wasser

2.

Teig in Marcel's E.A.S.Y.-Backform geben und 30 Minuten gehen lassen.

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

3.

Ofen auf 180°C O-U-Hitze vorheizen (160°C in der Heißluftfritteuse). Auf unterster Schiene für ca. 30 Minuten backen.

Aus der Backform stürzen.



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 Industriefund, bitte.“

Marcel



ALLE PRODUKTE AUF [WWW.MARCELS.EU](http://WWW.MARCELS.EU)

Ein Qualitätsprodukt der Innoport GmbH / Seehofstr. 2 b / 82166 Gräfelfing / Deutschland  
Kontakt: [support@trion-group.com](mailto:support@trion-group.com)

800g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g zubereitet
Energie	905kJ / 215kcal
Fett	4,0g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9g
Kohlenhydrate	34g
davon Zucker	2,1g
Ballaststoffe	2,8g
Eiweiß	9,6g
Salz	1,8g

Brotbackmischung "Tomaten-Kräuterbrot"

UNSERE ZUTATEN SIND: 65% DINKELMEHL, 6,5% Kürbiskerne, Maismehl, Kartoffelflocken, 5% getrocknete Tomatenstückchen, Hefe getrocknet, Pflanzliches Eiweiß (WEIZEN), Salz, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmöl, WEIZENMEHL, Salz), Kurkuma-Extrakt, Gewürzmischung (enthält Sellerie und Senfsaat), Emulgatoren (Polyglycerinester von Speisefettsäuren und MILCHsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure. ① 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 112223