

ÜBER MICH

Hallo, mein Name ist Marcel Paa. Ich bin gelernter Bäcker- und Konditor-Meister aus der Schweiz und beschäftige mich seit vielen Jahren mit der Herstellung von Backwaren. Nach einigen Jahren als Geselle schloss ich die Meisterprüfung als bester meines Jahrgangs ab und durfte die Schweiz an der Europameisterschaft in Amsterdam vertreten.

Als Krönung meiner beruflichen Laufbahn schloss ich auch die höhere Fachprüfung ab.

Im Jahre 2015 startete ich meinen YouTube Kanal «einfach backen» mit dem Ziel, so vielen Leuten wie nur möglich das Backen näher zu bringen, sowie Backtraditionen und -innovationen gleichermaßen zu vermitteln. In meinen Videos und Kursen meiner Back Academy zeige ich Dir die Herstellung von knusprigen Broten, edlen Gebäcken, cremigen Torten und Vieles mehr. Mein Wissen hat sich in der Praxis bestens bewährt und begeistert über 220.000 YouTube Abonnenten und Back Academy Mitglieder.

Gerne gebe ich Dir viele Tipps und Tricks zum Thema Backen weiter, damit auch Du Backprofi wirst.



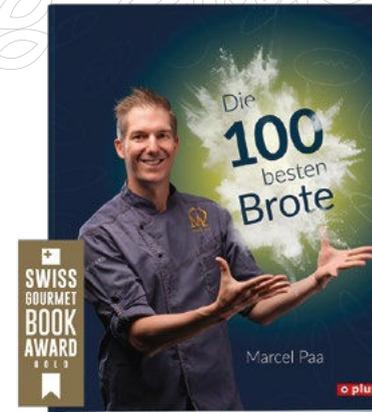
MEINE BACKBÜCHER



BACKEN MIT WENIGER ZUCKER

MP1216/EBMP1216

In diesem Backbuch teilt Bäcker- und Konditor-Meister Marcel Paa sein Wissen rund um die Themen Backen und Zuckerersatz. Neben zahlreichen leckeren, einfachen, aber raffinierten Rezepten von Hefengebäck über Guetzli und Kuchen bis hin zu Torten werden, die Vor- und Nachteile von alternativen Süßungsmitteln vorgestellt.



DIE 100 BESTEN BROTE

MP1215/EBMP1215

Immer auf der Suche nach den besten Brotrezepten? Dann hat Deine Suche jetzt ein Ende: In diesem Werk hat Marcel Paa seine 100 besten Brotrezepte zusammengeführt.

BESSERE BROTE BACKEN

MP1214/EBMP1214

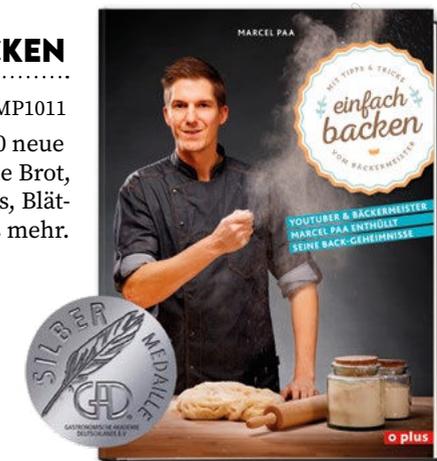
In diesem Brot-Backbuch verrät der Bäcker- und Konditor-Meister wieder einige seiner genialen Tricks und präsentiert in 70 Brotrezepten alternative Herstellungsprozesse.



EINFACH BACKEN

MP1011/EBMP1011

Im Buch findest Du über 80 neue Rezepte zu Kategorien wie Brot, Hefeteig, Plunder, Croissants, Blätterteig, Zopf und vieles mehr.



MEINE PRODUKTE

In meinen Shops führe ich grundsätzlich nur Produkte, von denen ich zu 100 % überzeugt bin und mit denen ich selber auch arbeite. Eine Auswahl der von mir am meisten verwendeten Produkte findest Du hier:

Shop
Schweiz



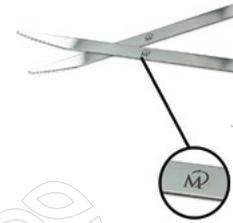
Shop
Deutschland



Marcel's Bread Scoring Meister-Set
MP1070/EBMP1070

Mit diesem 3-teiligen Bread Scoring Meister-Set kannst Du ganz easy beginnen Deine Brote kunstvoll einzuschneiden.

Es beinhaltet ein Profi-Bäckermesser aus Olivenholz, eine Profi-Pariserbrotklinge (auch Teigritzmesser, Bäckermesser, Teigmesser, Bäckerklinge genannt), sowie ein einzigartiges handgefertigten Designer Lame de boulanger (Brot Lame) aus Teakholz mit einem passenden Lederetui.



Pariserbrotklinge
MP1207/EBMP1207



Ufo Lame de boulanger
MP1119/EBMP1119



Bäckermesser Olivenholz
MP1210/EBMP1210



Ruck-Zuck Teigschneider
MP1116/EBMP1116



Tortenschneider 40 cm
MP1186/EBMP1186



Dänischer Teigschwingbesen
MP1195/EBMP1195



Marcel's Tüllen-Queen
MP1164/EBMP1164

Dieses Tüllen-Set beinhaltet 8 Sterntüllen, 8 Lochtüllen und 7 Blumen-Tüllen in Profi-Qualität. Damit lassen sich ausgezeichnet Buttercreme, Frosting und Royal Icing spritzen.



Gärkorb-Bezug rund
MP1122/EBMP1122



Gärkorb-Bezug lang
MP1121/EBMP1121



Teigwanne (Gärbox)
MP1219/EBMP1219



Sterntüllen-Set, 8-teilig
MP1157/EBMP1157



Icing Nozzles Flower-Set, 7-teilig
MP1159/EBMP1159



Lochtüllen-Set, 8-teilig
MP1158/EBMP1158



Gärkorb rund
MP1114/EBMP1114



Gärkorb lang
MP1118/EBMP1118



Teigwanne (Gärbox) Deckel
MP1220/EBMP1220



Stern- und Lochtüllen-Set
MP1163/EBMP1163



Ausstecher-Set Buchstaben, 26-teilig
MP1156/EBMP1156



Marcel's Bäckerleinen
Teigtuch 50x140 cm
MP1236/EBMP1236

Dieses Leinentuch ist bestens geeignet für die Stückgare Deiner Baguettes, Brote und Brötchen. Es ist aus 100 % kompostierbares Leinen gefertigt, antibakteriell, saugfähig, und schnell-trocknend. Die zuverlässige, naturbelassene Leinenfaser verhindert das Festkleben und das Austrocknen der Teiglinge während der Gärzeit.



**Mehlschablone
«Baked with Love»**
MP1166/EBMP1166



**Mehlschablone
«Homemade»**
MP1165/EBMP1165



**Brotschieber,
Pizzaschaufel**
MP1217/EBMP1217



Brotbeutel
MP1251/ EBMP1251



Wegliabdrücker Holz
MP1212/EBMP1212



**Bäckerpinsel
naturbelassen, 35 mm**
MP1238/EBMP1238



**Einstichthermometer,
klappbar**
MP1161/EBMP1161



**Kuchenheber,
Tortenheber eckig**
MP1185/EBMP1185



Lochblech
MP1258/ EBMP1258

Profi-Backplatte/Backblech
MP1172-78/EBMP1172-78

Dieses Profi-Gastronomie-Backblech ist aus Aluguss mit Lotan-Versiegelung und einer antihafbeschichteten Oberfläche hergestellt. Es zeichnet sich durch eine aussergewöhnlich gute Wärmeleitung aus und ist super-easy in der Reinigung.





Holzbackrahmen
250 x 160 x 90 mm
MP1272/EBMP1272



Marcel's Ofen- und Grillhandschuhe
MP1249/EBMP1249 (Grösse M)
MP1187/EBMP1187 (Grösse L)



Premium Vanilleschoten
Planifolia, extra lang
MP1229/EBMP1229



Premium Vanillepulver
MP1230/EBMP1230



Backrahmen rechteckig, verstellbar
MP1151/EBMP1151



Tortenring rund, verstellbar
MP1138/EBMP1138



Toastbrotform
MP1184/EBMP1184



Brotmesser
MP1277/EBMP1277



Handschwingbesen
MP1270/EBMP1270 (25 cm)
MP1271/EBMP1271 (30 cm)



Torteneinteiler für 12 Stück
MP1265/EBMP1265



Schaufel aus Edelstahl
MP1239/EBMP1239



Teigkarte (Horn)
flexibel, 122 x 85 mm
MP1160/EBMP1160



Teigabstecher (Metallhorn)
biegsam, 110 x 120 mm
MP1208/EBMP1208



Profi Bäcker-Meter
52 cm, 1 Stück
MP1211/EBMP1211

SETS & GESCHENKIDEEN

Mehr Sets in meinem Shop erhältlich



Brot Starter-Set

MP1058/EBMP1058

- Teigabstecher, mit biegsamer Klinge
- Profi-Pariserbrotklinge



Teigwanne (Gärbox) inkl. Deckel, Set

MP1221/EBMP1221

- Teigwannendeckel
- Teigwanne



Gärkorb-Set rund

MP1129/EBMP1129

- Gärkorb aus Peddigrohr, rund
- Gärkorbbezug rund



Gärkorb-Set lang

MP1130/EBMP1130

- Gärkorb aus Peddigrohr, lang
- Gärkorbbezug lang



Brot Back Einsteiger-Set

MP1126/EBMP1126

- Profi-Pariserbrotklinge
- Gärkorb aus Peddigrohr, rund
- Teigabstecher



Konditor Lehrling-Set

MP1127/EBMP1127

- Ruck-Zuck Teigschneider
- Profi Bäcker-Meter



NUSSWELLEN

ZUTATEN

Keksmasse

- 90 g Nussmischung, gemahlen
- 120 g Butter, weich
- 60 g hello sweety (alternativ: Kristallzucker)
- 1 Vanilleschote
- 90 g Sahne (Raumtemperatur)
- 165 g Weissmehl

Weitere Zutaten

- Kuvertüre, zartbitter (aufgelöst)



ZUBEREITUNG

Keksmasse

1 Als erstes die Nussmischung in einen Foodprocessor geben und fein mahlen. **2** Die weiche Butter mit dem hello sweety in einer Schüssel glattrühren. **3** Danach die Samen einer ausgekratzten Vanilleschote dazu geben und nochmals alles gut verrühren. Die Sahne unter die Masse rühren. **4** Anschliessend die gemahlene Nüsse und das Mehl unter die Masse heben und alles gut vermischen.

Formen

1 Die vorbereitete Masse in einen Spritzbeutel mit einer 7 mm Lochtülle geben. **2** Anschliessend die Masse mit Wellenbewegungen und genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

TIPP Nicht zu viel der Masse in den Spritzbeutel geben, da diese eher fest ist.

Backen

1 Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. **2** Die Nusswellen in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 12–15 Minuten backen. **3** Nach dem Backen die Kekse gut auskühlen lassen.

Fertigstellung

1 Die Kuvertüre temperieren und danach eine Seite der gut ausgekühlten Kekse darin tunken. Alternativ kann auch Glasurschokolade verwendet werden. **2** Die Kekse zum Trocknen auf ein Backpapier legen.



Direkt zum
Blog Beitrag

170°C Umluft
12-15 Min.



hello sweety!

Dein perfekter Zuckerersatz

50%
WENIGER
KALORIEN ALS
ZUCKER



IDEAL ZUM

BACKEN | SÜSSEN | KOCHEN

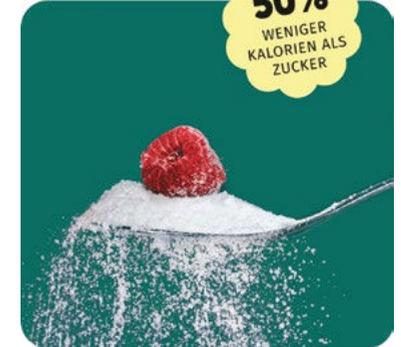
hello sweety

Lust auf Genuss ohne schlechtes Gewissen?

Hast Du Lust auf den Genuss süßer Lebensmittel mit 50% weniger Kalorien als Zucker? Der Zuckerersatz **hello sweety** bietet dir grenzenlose Möglichkeiten. Verwende **hello sweety** jetzt auch in Deiner Küche.

Das einzige Produkt, das alle positiven Eigenschaften von Kristallzucker abdeckt und Dein idealer Begleiter für alle Anwendungsbereiche ist. **1:1 verwendbar wie Zucker!**

50%
WENIGER
KALORIEN ALS
ZUCKER



- ♥ Rein pflanzlicher Ursprung
- ♥ Gluten- und laktosefrei, vegan
- ♥ 1:1 verwendbar wie Zucker!
- ♥ 50% weniger Kalorien als Zucker
- ♥ Zum Backen, Kochen und Süßen
- ♥ Für Diabetiker geeignet



hello sweety
1 kg Dose
005480/EB005480



hello sweety
250 g Packung
005098/EB005098



hello sweety
6x250 g Packung
004066/EB004066

Homepage
hello sweety



hello
sweety!
Dein perfekter Zuckerersatz



WEIZENSAUERTEIG

Marcel's hausgemachtes Weizensauerteigpulver

MP1205/EBMP1205



Marcel's verpulverter Weizensauerteig «Bruno» kann ganz einfach wieder angesetzt und aufgefüttert werden.

So ist er im Handumdrehen bereit, um in einem Brot verbbacken und genossen zu werden. Aus dem Sauerteigstarter kannst Du sowohl ein Weizen-, Dinkel-, als auch ein Roggen-Anstellgut herstellen.

Dieses Weizensauerteig-Pulver wurde persönlich von Marcel hergestellt und ist seine bekannte Madre «Bruno» in getrockneter Form. Liebevoll gepflegt und gefüttert wurde sein Sauerteig getrocknet, pulverisiert und für Dich in Handarbeit abgepackt.

Direkt zur
detaillierten
Anwendungs-
beschreibung



BACK ACADEMY

Vom Hobbybäcker zum Backprofi

Lerne, wie ein Profi zu backen und beeindrucke alle mit deinen Kreationen. Komm in die Community mit über 20'000 gleichgesinnten Backliebhaber:innen, die sich gegenseitig helfen, inspirieren & neue Kreationen präsentieren.

Lerne alles über das Brot-, Brötchen- und Kuchenbacken: Von den Grundlagen bis zum fertigen Produkt vom diplomierten Bäcker- und Konditor-Meister Marcel Paa.



Erlebe exklusive Events
Nimm am 1:1 Livebacken und Q&A Live Zoom Meetings teil

Deine Mitgliedschaft gibt Dir Zugang zu exklusiven Events, wie z.B. dem 1:1 Livebacken oder Q&A Meetings mit Marcel über Zoom.

So kannst Du Fragen stellen und gemeinsam mit der Community tolle Kreationen zaubern.



Stelle uns Deine Fragen
Marcel und sein Team antworten

Persönlicher Support, Antwort auf Deine Fragen innerhalb von 48 Stunden



Vertiefe Dein Wissen
Über 45 bestehende Kurse + weitere neue Kurse pro Jahr

Egal ob saftige Sauerteigbrote, leckere Torten oder knusprige Brötchen, mit Deinem Abo kannst Du mit den Kursen Deine Kenntnisse vertiefen und bekommst jährlich Zugriff auf weitere neue Kurse.



Bleibe nur, wenn Du möchtest
Du kannst jederzeit kündigen

Bei Deiner Anmeldung gehst Du kein Risiko ein, Du kannst die Backschule 7 Tage gratis testen und jederzeit aussteigen, wenn Du keinen Bedarf mehr hast.

Wann hast Du Dich ins Backen verliebt?

Kennst Du diesen Moment, wenn Du die Backofentür öffnest und die nächsten Millisekunden über Erfolg oder Misserfolg entscheidest?

Es strömt bereits ein herrlicher Duft durch Dein Zuhause, Dir läuft das Wasser im Mund zusammen und voller Spannung schaust Du hin, ob das Resultat auch wirklich gut geworden ist.

Das macht für mich die Magie des Backens aus! Du kannst Dich und Deine Liebsten verwöhnen, Dich kreativ ausleben und immer etwas Neues probieren - und Dank der Back Academy - mit **Gelinggarantie!**



Werde jetzt ein Teil der Community



HERZLICHEN DANK FÜR IHR INTERESSE!

Marcel Paa GmbH
Luzernerstrasse 21
CH-5643 Sins AG
Tel. +41 41 787 00 85
bestellung@marcelpaa.com

Rezepteblog
Onlineshop

www.marcelpaa.com
www.marcelpaa-shop.ch
www.marcelpaa-shop.com

YouTube Kanal

Einfach Backen - Marcel Paa

Facebook

www.facebook.com/einfachBackenMarcelPaa

Instagram

www.instagram.com/marcelpaa_einfachbacken

hello sweety

www.hellosweety.ch



2. Auflage Oktober 2023

PRODUKT KATALOG

marcel paa

HERZLICHEN DANK FÜR IHR INTERESSE!

Marcel Paa GmbH
Luzernerstrasse 21
CH-5643 Sins AG
Tel. +41 41 787 00 85
bestellung@marcelpaa.com



Rezepteblog www.marcelpaa.com
Onlineshop www.marcelpaa-shop.ch
www.marcelpaa-shop.com
YouTube Kanal Einfach Backen - Marcel Paa
Facebook www.facebook.com/einfachBackenMarcelPaa
Instagram www.instagram.com/marcelpaa_einfachbacken
hello sweetie www.hellosweetie.ch

2. Auflage August 2023

