

Gemeinsam –
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN



MEISTER URDINKEL-RÜHR

Feine Gebäcke – einfach gut!

Erfolgsrezept Nr. **1056**



Feinste Umsatzaussichten für Sie: mit Urgetreide

Urgetreide-Gebäcke etablieren sich immer stärker und erfreuen sich bei Ihren Kunden wachsender Beliebtheit. Jetzt können Sie ein neues Kapitel in dieser Erfolgsgeschichte aufschlagen: Mit Meister UrDinkel-Rühr erweitern Sie Ihr Sortiment um köstliche neue Feingebäcke mit wertvollem Urgetreide.

Überraschen Sie Ihre Kunden mit leckeren Dinkelgebäcken, die abgerundet mit dem fein-nussigen Geschmack aus Emmer, Einkorn und Khorasan einen ganz besonderen Genuss bieten. In Kombination mit Früchten, Nüssen oder Schokolade machen Sie aus Ihren Gebäcken echte Genuss-Highlights. Genau so, wie es Ihre Kunden bei Ihnen als Handwerksbäcker schätzen.

Nutzen Sie die Möglichkeiten – mit dem Urgetreide-Spezialisten MeisterMarken!



Ihre Vorteile

100 %-Mix	Einfache, sichere und rationelle Herstellung von Rührmassengebäcken wie klassische Sandkuchen, Stückgebäcke, Tortenböden und Blechkuchen sowie auch Mürbeteig und Streusel
Mit wertvollem Urgetreide und braunem Zucker	Auslobung als „Dinkelgebäck mit Urgetreide“, Differenzierung Ihres Angebots als Handwerksbäcker
Gute Fließfähigkeit der Masse	Gutes Handling, einfache Verarbeitung
Feine Gewürzmischung mit Ingwer und Tonkabohne	Fein abgerundeter, aromatischer Geschmack
Clean Label & Palmfrei	Entspricht dem Verbraucherwunsch nach Natürlichkeit und Nachhaltigkeit



Wertvolle Urgetreide, besondere Gewürze

Die wertvollen Urgetreide-Sorten werden immer beliebter bei Ihren Kunden. Urgetreide steht für Reinheit, Qualität, Ursprünglichkeit und natürlich den vollen Geschmack.

Dazu kommt: Meister UrDinkel-Rühr enthält nur braunen Zucker sowie eine feine Gewürzmischung mit Ingwer und Tonkabohne. Das Trendgewürz zählt zu einem der vielschichtigsten Gewürze und sorgt für ein ganz besonderes Aroma, das Ihre Kunden begeistern wird.

Verführen Sie Ihre Kunden mit außergewöhnlichen Zutaten - in Kombination mit Ihrer Handwerkskunst schaffen Sie einzigartige Genuss-Erlebnisse.

Genießen mit gutem Gewissen

Meister UrDinkel-Rühr ist frei von Aromen, Farb- und Konservierungsstoffen sowie ohne Palm und kommt damit den Wünschen Ihrer Kunden nach Natürlichkeit und Nachhaltigkeit entgegen.

„Die Urgetreidearten Einkorn, Emmer und Dinkel sind immer beliebter beim Konsumenten.“

Quelle: Allgemeine Bäckerzeitung, März 2018



Dinkel

Emmer



Einkorn



Khorasan



Tonka-
bohne

Brauner
Zucker



Grundrezept-Nr. 02073

UrDinkel-Rührmasse

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister UrDinkel-Rühr Vollei Speiseöl Wasser	1.000 g 400 g 400 g 100 g	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren. Rührzeit: 5 – 8 Minuten Für eine gute Tragfähigkeit die längere Rührzeit wählen.
GESAMT	1.900 g	

Grundrezept-Nr. 02098

UrDinkel-Rührmasse für Obstkapseln

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister UrDinkel-Rühr Vollei Speiseöl Wasser	1.000 g 400 g 500 g 150 g	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren. Rührzeit: 5 Minuten
GESAMT	2.050 g	

Grundrezept-Nr. 02070

UrDinkel-Mürbeteig Spezial

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister UrDinkel-Rühr Dinkelmehl Type 630 Boeson Backpulver Meister Clean Label Goldback Brauner Zucker Vollei	1.000 g 500 g 5 g 750 g 300 g 200 g	Meister UrDinkel-Rühr mit dem Dinkelmehl und dem Boeson Backpulver vermischen und mit allen Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten.
GESAMT	2.755 g	

Grundrezept-Nr. 02071

UrDinkel-Streusel

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister Clean Label Goldback Brauner Zucker Meister UrDinkel-Rühr Dinkelmehl Type 630	3.750 g 750 g 5.000 g 2.500 g	Meister Clean Label Goldback mit dem braunen Zucker glatt arbeiten. Meister UrDinkel-Rühr und das Dinkelmehl zugeben, zu Streusel verarbeiten und durch ein Streuselsieb drücken.
GESAMT	12.000 g	



SERVICE-CLUB

*) Mini-Obsttörtchen-Formenverband
(siehe Titelbild)
Art.Nr. 89788, 1 VE: 1 Stück
Bequem und einfach zu bestellen unter:
Fax: 0421 – 3502-611
Tel.: 0421 – 3502-860

Rezept-Nr. 07085

UrDinkel-Obstboden

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
UrDinkel-Rührmasse für Obstkapseln mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	3.000 g	Die Obsttortenformen (Ø 28 cm) fetten und auspudern. Je Form ca. 600 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen und abbacken.
Vanillekrem: Meister Vanillekrem „Super“ Wasser	275 g 800 g	Vanillekrem: Meister Vanillekrem „Super“ mit dem Wasser glatt rühren.
Frischobst Meister Gel Neutral	2.250 g 500 g	Anschließend je Boden ca. 200 g Vanillekrem aufstreichen, mit Frischobst belegen und mit Meister Gel Neutral abglänzen. Mini-Obsttorten: Den Mini-Obsttörtchen-Formenverband *) fetten, je Form ca. 70 g UrDinkel- Rührmasse einfüllen und abbacken.
GESAMT	6.825 g	5 Stück



Backzeit: ca. 18 Min.



Backtemperatur: 190 °C
(50 °C u. der Temp. für Brötchen)



SERVICE-CLUB

*) Backform „Bratapfel-Kuchen“
 Art.Nr. 01958, VE: 100 Stück
 Bequem und einfach zu bestellen unter:
 Fax: 0421 – 3502-611
 Tel.: 0421 – 3502-860

Rezept-Nr. 07087

UrDinkel-Walnusskuchen

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
UrDinkel-Rührmasse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	3.000 g	Je Backform „Bratapfel-Kuchen“*) 300 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen und glatt streichen.
Mandel-Walnuss-Füllung: Meister Mandelmasse Backhonig Walnusskernbruch Vollei	650 g 650 g 650 g 90 g	Mandel-Walnuss-Füllung: Die Meister Mandelmasse mit dem Honig, dem Walnusskernbruch und dem Vollei verrühren. Je Backform ca. 200 g Mandel-Walnuss-Füllung diagonal über Kreuz aufdressieren und die Kuchen abbacken.
Meister Gel Neutral Walnusskernbruch	200 g 400 g	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen und mit Walnusskernbruch dekorieren.
GESAMT	5.640 g	10 Stück



Backzeit: ca. 40 Min.



Backtemperatur: 190 °C
 (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 07090

UrDinkel-Rüblischnitte

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Nussmasse: Meister eisella Haselnuss Wasser Karotten, gestiftet UrDinkel-Rührmasse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	450 g 275 g 300 g 2,500 g	Nussmasse: Meister eisella Haselnuss mit dem Wasser verrühren und ca. 15 Min. quellen lassen. Die Nussmasse und die Karotten unter die UrDinkel-Rührmasse ziehen. Zwei Alu-Bleche* (ca. 60 x 20 cm) fetten, mehlieren und mit einer Vorstellschiene versehen. Je Blech ca. 1.750 g Masse auftragen, glatt streichen und abbacken.
Frischkäsecreme: Meister eisella Krem Meister Goldcreme Puderzucker Wasser Frischkäse	500 g 500 g 85 g 300 g 1.250 g	Frischkäsecreme: Meister eisella Krem mit der geschmeidigen Meister Goldcreme und dem Puderzucker ca. 5 Min. verrühren. Die Flüssigkeit nach und nach zugeben und dann ca. 10 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Den Frischkäse zum Schluss dazugeben und ca. 3 Min. glatt rühren. Nach dem Auskühlen je Blech ca. 1.300 g Frischkäsecreme aufstreichen und mit einer Palette abklatschen.
GESAMT	6.160 g	44 Stück



Backzeit: ca. 25 Min.



Backtemperatur: 190 °C
(50 °C u. der Temp. für Brötchen)



SERVICE-CLUB

*) Alu-Bleche mit Vorstellschiene
(ca. 60 x 20 cm)

Art.Nr. 05781, VE: 2 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:

Fax: 0421 – 3502-611

Tel.: 0421 – 3502-860

Rezept-Nr. 07091

UrDinkel-Apfelkuchen

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
UrDinkel-Rührmasse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	3.000 g	Zwei Alu-Bleche (ca. 60 x 20 cm) mit hohem Rand fetten, mehlieren und mit einer Vorstellschiene versehen. Je Alu-Blech 1.500 g UrDinkel-Rührmasse auftragen und gleichmäßig verstreichen.
Vario Backfüllung: Meister Variopan Wasser	450 g 180 g	Vario-Backfüllung: Meister Variopan mit dem Wasser glatt rühren und ca. 15 Min. quellen lassen. Die Vario-Backfüllung mit einer Lochtülle (Ø 8 mm) diagonal auf die UrDinkel-Rührmasse aufspritzen.
Rosinen Meister Fruchtfüllung Apfel	100 g 1.000 g	Die Rosinen unter die Meister Fruchtfüllung Apfel heben und entgegengesetzt zur Vario-Backfüllung diagonal mit einer Lochtülle (Ø 14 mm) aufspritzen.
UrDinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept) Mandeln, gestiftet	600 g 100 g	Anschließend je 300 g UrDinkel-Streusel und 50 g gestiftete Mandeln aufstreuen und abbacken. Nach dem Auskühlen in gewünscht große Stücke, z. B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.
GESAMT	5.430 g	44 Stück



Backzeit: ca. 45 Min.



Backtemperatur: 190 °C
(50 °C u. der Temp. für Brötchen)





SERVICE-CLUB

*) Backform „Bratapfel-Kuchen“
Art.Nr. 01958, 1 VE: 100 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:
Fax: 0421 – 3502-611
Tel.: 0421 – 3502-860

Rezept-Nr. 07088

UrDinkel-Himbeerkuchen

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
UrDinkel-Rührmasse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	3,500 g	Je Backform „Bratapfel-Kuchen“*) 350 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen und glatt streichen.
Spritzfähige Quarkfüllung: Meister KäsePlus Wasser Vollei Speisequark, Magerstufe	275 g 550 g 55 g 275 g	Spritzfähige Quarkfüllung: Meister KäsePlus mit dem Wasser und dem Vollei verrühren, den Speisequark zugeben und alles zusammen glatt rühren. Beste Massentemperatur: ca. 25 °C
TK-Himbeeren	1.000 g	Je Backform ca. 110 g spritzfähige Quarkfüllung als Tupfen auftragen, 100 g TK-Himbeeren aufstreuen und abbacken.
Meister Gel Neutral	200 g	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen und wie gewünscht dekorieren.
GESAMT	5.855 g	10 Stück



Backzeit: ca. 45 Min.



Backtemperatur: 190 °C
(50 °C u. der Temp. für Brötchen)



SERVICE-CLUB

*) Florentiner-Ringe
 Art.Nr. 04822, 1 VE: 30 Stück
 Bequem und einfach zu bestellen unter:
 Fax: 0421 – 3502-611
 Tel.: 0421 – 3502-860

Rezept-Nr. 07554

UrDinkel-Cranberry-Aprikosen-Törtchen

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Dinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	300 g	20 „Florentiner-Ringe“*) (Ø 10 cm) auf Bleche stellen, je ein Mini-Tartelette Förmchen einlegen und je 15 g Dinkel-Streusel einstreuen.
UrDinkel-Rührmasse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	1.200 g	Mit einem Spritzbeutel 60 g UrDinkel-Rührmasse gleichmäßig einfüllen.
Cranberries Meister Fruchtfüllung Aprikose Dinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	100 g 750 g 200 g	Die Cranberries unter die Meister Fruchtfüllung Aprikose ziehen. Je Ring ca. 40 g der Fruchtfüllung mittig aufspritzen, mit 10 g Dinkel-Streusel bestreuen und abbacken.
Meister Gel Neutral	100 g	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen.
GESAMT	2.650 g	20 Stück



Backzeit: ca. 20 Min.



Backtemperatur: 190 °C
(50 °C u. der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 07548

UrDinkel-Nuss-Riegel

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
UrDinkel-Mürbeteig Spezial mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	1,500 g	Den UrDinkel-Mürbeteig Spezial ca. 10 mm stark ausrollen und auf 2 gefettete Alu-Bleche (ca. 60 x 10 cm) legen.
Nussmasse: Meister Grundmasse Walnusskerne, geröstet Pecannüsse, geröstet Mandeln, geröstet Pistazien	600 g 180 g 180 g 180 g 60 g	Nussmasse: Meister Grundmasse unter Rühren kräftig aufkochen und die geschälten, hell gerösteten Nüsse/Kerne unterziehen. Je Alu-Blech 600 g Nussmasse verteilen, dabei ca. 1 cm zum Blechrand frei lassen und abbacken.
Pistazien Meister Gel Neutral	20 g 60 g	Nach dem Backen mit Pistazien bestreuen und mit Meister Gel Neutral abglänzen und nach dem Auskühlen in Riegel von ca. 5 cm schneiden
GESAMT	2,780 g	24 Stück



Backzeit: ca. 20 Min.



Backtemperatur: 190 °C
(50 °C u. der Temp. für Brötchen)



Meisterliche Urgetreide- Feingebäcke

Mit Meister UrDinkel-Rühr backen Sie einfach gut – mit vielen verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten, wertvollen Zutaten und einzigartigem Geschmack werden Sie Ihre Kunden begeistern!



Die Stärken

Erweiterung Ihres Feinback-Sortiments um „Urgetreide“

- Mehr Profit
- Stärkung Ihres Images als Handwerksbäcker
- Neue Genusserlebnisse für Ihre Kunden
- Im Trend mit Natürlichkeit & Nachhaltigkeit



Artikel-Nr.	Produktname	Artikelbeschreibung	Kartongewicht
02660	Meister UrDinkel-Rühr	100% Mix mit Dinkel, Emmer, Einkorn, Khorasan und braunem Zucker für die Herstellung saftiger Rührmassengebäcke	15 kg

Fachliche Hotline Feinback:

0800 418 418-1 (freecall)
hotline.feinback@csmbakerysolutions.com
www.meistermarken-ulmerspatz.de