

Gemeinsam-
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN



MrDinkelchen

· SUPER SAFTIG, SUPER FRUCHTIG ·



MrDinkelchen
FEINES AUS DINKEL,
EMMER, EINKORN
& KHORASAN



JETZT
probieren!



CLEAN LABEL

URDINKELCHEN

Noch mehr Urgetreide - noch mehr Umsatzpotenzial

Dinkelgebäcke mit **Urgetreide** wie Einkorn, Emmer, Khorasan und verfeinert mit Gewürzen wie Ingwer und Koriander sind bei den Verbrauchern äußerst beliebt.

Die neuen UrDinkelchen zeichnen sich durch **intensives Aroma, einzigartige Saftigkeit** und **frische Vielfalt** aus. Die Köstlichkeiten in handlichem Format kombiniert mit einer Extraportion Fruchtgenuss werden Ihre Kunden begeistern!

- ✓ Mit **fruchtiger Abwechslung** und dem herrlich nussigen Geschmack von Dinkel und Urgetreide sowie vielseitigen Veredelungen differenzieren Sie sich effektiv vom Wettbewerb.
- ✓ Das **handliche Format** macht die UrDinkelchen perfekt für den bequemen Genuss unterwegs (warum nicht für's nächste Picknick?) – und steigert Ihre Impulskäufe!
- ✓ Mit **absatzstarker Authentizität** nutzen Sie die wachsende Nachfrage nach ursprünglichen Lebensmitteln und profitieren vom aktuellen Urgetreide-Trend.



Fruchtige Vielfalt

Die Mischung macht's: trendiges Urgetreide und beliebter Fruchtgenuss – die optimale Voraussetzung, Ihre Kunden nachhaltig zu begeistern. Entdecken Sie die volle Vielfalt für Ihre frischen Umsatzbringer.



CLEAN LABEL

HERGESTELLT MIT

- ✓ Urgetreide
- ✓ Braunem Zucker

FREI VON

- ✓ Farbstoffen
- ✓ Konservierungsstoffen

UrDinkelchen
Apfel-Joghurt

UrDinkelchen
Mandel-Kirsch

UrDinkelchen
Linzer Art

UrDinkelchen
Gartenbeeren

UrDinkelchen
Quark-Pfirsich

UrDinkelchen
Erdbeer-Rhabarber



ENTDECKEN SIE DIE SPANNENDE VIELFALT
DER URGETREIDE-VERMARKTUNG!



URDINKELCHEN

Die Grundrezepte

UrDinkelchen-Streusel

Rezept-Nr.: 02071

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Clean Label Goldback	3.750 g	Meister Clean Label Goldback mit braunem Zucker glatt arbeiten.
Brauner Zucker	750 g	Meister UrDinkel-Rühr und das Dinkelmehl zugeben und alles zu Streusel verarbeiten.
Meister UrDinkel-Rühr	5.000 g	
Dinkelmehl Type 630	2.500 g	Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.
Gesamtgewicht	12.000 g	

UrDinkelchen-Rührmasse

Rezept-Nr.: 02073

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister UrDinkel-Rühr	1.000 g	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit miteinander verrühren.
Vollei	400 g	
Speiseöl	400 g	
Wasser	100 g	
		Rührzeit: 5–8 Min. Für eine gute Tragfähigkeit die längere Rührzeit wählen.
Gesamtgewicht	1.900 g	





UrDinkelchen Gartenbeeren

Rezept-Nr.: 07644

Backzeit
ca. 25 Min.



STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
UrDinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	450 g	30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die Tartelettes Kapseln einlegen, 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.
UrDinkel-Rührmasse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	1.800 g	
Vanillekrem: Meister Vanillekrem „Super“ Wasser	160 g 450 g	Vanillekrem: Meister Vanillekrem „Super“ mit dem Wasser glattrühren.
Meister Fruchtfüllung Gartenbeeren	900 g	Je Form 20 g Vanillekrem als Spirale und 30 g Meister Fruchtfüllung Gartenbeeren in 3 Streifen aufdressieren.
Sommerstreusel: Meister Knusper Hagelzucker Mandeln, gehobelt Speiseöl	40 g 120 g 120 g 20 g	Sommerstreusel: Meister Knusper, Hagelzucker und Mandeln miteinander gut mischen und das Speiseöl unter arbeiten. Anschließend je 10 g Sommerstreusel aufstreuen und abbacken.
Gesamtgewicht	4.060 g	Backtemperatur 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)



UrDinkelchen Erdbeer-Rhabarber

Rezept-Nr.: 07642

Backzeit
ca. 25 Min.



STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
UrDinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	450 g	30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die Tartelettes Kapseln einlegen, 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.
UrDinkel-Rührmasse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	1.800 g	
Vanillekrem: Meister Vanillekrem „Super“ Wasser	160 g 450 g	Vanillekrem: Meister Vanillekrem „Super“ mit dem Wasser glattrühren.
Rhabarberstücke Erdbeerstücke UrDinkel-Streusel Mandeln, gestiftet Meister Gel Neutral	600 g 600 g 150 g 60 g 150 g	Je Form 20 g Vanillekrem als Spirale aufdressieren, je 20 g Erdbeer- und Rhabarberstücke aufstreuen, 5 g UrDinkel-Streusel und gestiftete Mandeln aufstreuen und abbacken. Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen.
Gesamtgewicht	4.420 g	Backtemperatur 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

URDINKELCHEN



UrDinkelchen Apfel-Joghurt

Rezept-Nr.: 07641

Backzeit
ca. 25 Min.



STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN

GEWICHT

HERSTELLUNG

UrDinkel-Streusel mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)

450 g

30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die Tartelettes Kapseln einlegen, 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.

UrDinkel-Rührmasse mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)

1.800 g

Vollmilch-Joghurtkrem:
Meister Jogutop
Vollmilch

100 g
350 g

Vollmilch-Joghurtkrem:
Meister Jogutop und Vollmilch mit einem feinen Besen glattrühren.

Meister Fruchtfüllung Apfel
UrDinkel-Streusel
Meister Gel Neutral

450 g
210 g
150 g

Je Form 15 g Vollmilch-Joghurtkrem als Ring aufdressieren, mittig einen Tupfen (15 g) **Meister Fruchtfüllung Apfel** aufspritzen, UrDinkel-Streusel aufstreuen und abbacken.
Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.

Gesamtgewicht

3.510 g

Backtemperatur

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



UrDinkelchen Quark-Pfirsich

Rezept-Nr.: 07643

Backzeit
ca. 25 Min.



STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN

GEWICHT

HERSTELLUNG

UrDinkel-Streusel mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)

450 g

30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die Tartelettes Kapseln einlegen, 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.

UrDinkel-Rührmasse mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)

1.800 g

Spritzfähige Quarkfüllung:
Meister KäsePlus
Wasser
Vollei
Speisequark, Magerstufe

375 g
750 g
75 g
375 g

Spritzfähige Quarkfüllung:
Meister KäsePlus mit dem Wasser und dem Vollei verrühren, anschließend den Speisequark zugeben und alles zusammen glatt rühren.
Beste Massentemperatur: ca. 25 °C

Pfirsiche

900 g

Je Form ca. 50 g spritzfähige Quarkfüllung aufdressieren, 30 g Pfirsichspalten auflegen und abbacken.

Meister Gel Neutral

150 g

Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.

Gesamtgewicht

4.875 g

Backtemperatur

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



UrDinkelchen Mandel-Kirsch

Rezept-Nr.: 07645

Backzeit
ca. 25 Min.



STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
UrDinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	450 g	30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die Tartelettes Kapseln einlegen, 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.
UrDinkel-Rührmasse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	1.800 g	
Meister Mandelmasse Vollei	550 g 50 g	Die Meister Mandelmasse mit dem Vollei glattrühren und als Spirale (ca. 20 g) aufspritzen.
Meister Kirschfüllung extra	1.200 g	Anschließend 40 g Meister Kirschfüllung extra aufdressieren.
Sommerstreusel: Meister Knusper Hagelzucker Mandeln, gehobelt Speiseöl	40 g 120 g 120 g 20 g	Sommerstreusel: Meister Knusper , Hagelzucker und Mandeln miteinander gut mischen und das Speiseöl unter arbeiten. Anschließend je 10 g Sommerstreusel aufstreuen und abbacken.
Gesamtgewicht	4.350 g	Backtemperatur 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)



UrDinkelchen Linzer Art

Rezept-Nr.: 07651

Backzeit
ca. 25 Min.



STÜCKZAHL: 32

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister UrDinkel-Rühr Meister eisella Haselnuss Meister Goldback Biskuitbrösel, fein gemahlen Zimt Vollei Wasser	1.000 g 650 g 400 g 400 g 5 g 250 g 200 g	Alle Zutaten zu einem glatten Linzer-Teig verarbeiten und zum Absteifen kühl stellen. 32 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen und die Tartelettes Kapseln einlegen. Den Linzer-Teig ca. 8 mm stark ausrollen, 32 Böden ausstechen (Ø 10 cm, ca. 62 g), in die Papierbackformen einlegen und 30 g Meister Fruchtfüllung Gartenbeere aufdressieren.
Meister Fruchtfüllung Gartenbeere	960 g	
Vollei	150 g	Den restlichen Linzer-Teig mit Vollei spritzfähig machen. Mit einer Lochtülle (Ø 7 mm) ein Gitter (ca. 32 g) aufdressieren und abbacken.
Meister Gel Neutral	100 g	Nach dem Backen noch heiß mit Meister Gel Neutral abglänzen und nach Wunsch ausdekorieren.
Gesamtgewicht	4.115 g	Backtemperatur 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

Anfmerksamkeit, die fruchtet!

Profitieren Sie vom aktuellen Urgetreide-Trend und begeistern Sie Ihre Kunden mit der fruchtigen Vielfalt der UrDinkelchen. Mit einladendem Plakat und auffälligem Gebäckeinstecker bleiben Ihre Gebäck-Highlights garantiert im Gedächtnis Ihrer Kunden und machen Lust auf ursprünglichen Genuss mit Frucht.



Weisse Tartelletteform



Motivplakat

VS: DIN A1, RS: 1x DIN A2, 2x DIN A3

UrDinkelchen
FEINES AUS DINKEL,
EMMER, EINKORN
& KHORASAN

Gebäckeinstecker

H 8,3 cm / B 5 cm



Social Media Vorlagen

Fachliche Hotline Feinback:

Tel. 0800 418 418-0 (freecall) | hotline.feinback@csmbakerysolutions.com