

Gemeinsam -  
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN



# MrDinkelchen

· SUPER SAFTIG, SUPER VIELFÄLTIG ·



MrDinkelchen  
FEINES AUS DINKEL,  
EMMER, EINKORN  
& KHORASAN

**JETZT**  
probieren!



# 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 Saftigkeit werden Ihre Kunden begeistern!

✓ Mit **aromatischer 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.



## Köstliche Vielfalt

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



ENTDECKEN SIE DIE SPANNENDE VIELFALT  
DER URGETREIDE-VERMARKTUNG!



# URDINKELCHEN

## Die Grundrezepte

### UrDinkel-Streusel

Rezept-Nr.: 02071

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

### UrDinkel-Rührmasse

Rezept-Nr.: 02073

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



### UrDinkelchen „Rum-Rosine“

Rezept-Nr.: 07679

Backzeit  
ca. 25 Min.



STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
UrDinkel-Streusel mit <b>Meister UrDinkel-Rühr</b> (s. Grundrezept)	<b>450 g</b>	30 <b>Florentiner-Ringe</b> (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die <b>Mini-tartelett-Formen</b> einlegen und 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen.
<b>Nussmasse:</b> <b>Meister eisella Haselnuss</b> Wasser	<b>300 g</b> 200 g	<b>Nussmasse:</b> <b>Meister eisella Haselnuss</b> mit dem Wasser glatt rühren und ca. 15 Min. quellen lassen.
<b>Gewürz-Rührmasse:</b> <b>Meister UrDinkel-Rühr</b> Brauner Zucker Lebkuchengewürz <b>Boeson Backpulver</b> Zimt Kakaopulver Speiseöl Vollei Wasser	<b>1.000 g</b> 100 g 10 g <b>5 g</b> 5 g 5 g 400 g 500 g 100 g	<b>Gewürz-Rührmasse:</b> Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren. <b>Rührzeit: 5 Min.</b>
Rum-Rosinen	700 g	Anschließend die Nussmasse und zum Schluss die Rum-Rosinen unterlaufen lassen. Je Tartelette-Form 110 g Gewürz-Rührmasse einfüllen.
<b>Meister Knusper</b> Mandeln, gehobelt	<b>120 g</b> 120 g	<b>Meister Knusper</b> mit den gehobelten Mandeln mischen. Je Törtchen 8 g der Knusper-Mandel-Mischung aufstreuen und abbacken.
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>4.015 g</b>	<b>Backtemperatur</b> 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)



## UrDinkelchen „Birne Helene“

Rezept-Nr.: 07652

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 **Mini-tartelett-Formen** einlegen und 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen

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

**1.800 g**

#### Kakaomasse:

Kakaopulver  
**Boeson Backpulver**  
Zucker  
Vollei

35 g  
**3 g**  
35 g  
90 g

#### Kakaomasse:

Alle Zutaten miteinander glatt rühren und unter 900 g UrDinkel-Rührmasse ziehen.

**Schokocreme-Füllung „backfest“:**  
**Meister Vanillekrem „Super“**

Zucker  
Vollei

**200 g**  
200 g  
200 g

#### Schokocreme-Füllung „backfest“:

**Meister Vanillekrem „Super“** mit Wasser und dem Vollei in der Maschine ca. 2 Min. glatt rühren.

**Meister Schokata**

**200 g**

Die temperierte **Meister Schokata** zum Schluss unterlaufen und ca. 20 Min. absteifen lassen.

Birnenspalten

1.050 g

Mit einem Spritzbeutel je 30 g UrDinkel-Rührmasse und 35 g Kakao-Rührmasse einfüllen, ca. 25 g Schokocreme-Füllung „backfest“ als Spirale aufspritzen, mit Birnenspalten (ca. 35 g) belegen und abbacken.

**Meister Gel Neutral**

**150 g**

Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglieren und wie gewünscht dekorieren.

**Gesamtgewicht**

**4.413 g**

**Backtemperatur**

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



### SERVICE-CLUB

Florentiner-Ringe

Art.-Nr.: 04822

VE: 30 St.



# URDINKELCHEN



## UrDinkelchen „Olga's Zupfkuchen“

Rezept-Nr.: 07654

Backzeit  
ca. 25 Min. 

STÜCKZAHL: 30

### ZUTATEN

### GEWICHT

### HERSTELLUNG

#### UrDinkel-Streusel „Kakao“:

Meister Clean Label Goldback

Brauner Zucker

Meister UrDinkel Rühr

Dinkelmehl Type 630

Kakaopulver

200 g

100 g

260 g

130 g

14 g

#### UrDinkel-Streusel „Kakao“:

Meister Clean Label Goldback mit braunem Zucker glatt arbeiten.

Meister UrDinkel-Rühr, Dinkelmehl und Kakaopulver zugeben und alles zu Streuseln verarbeiten. Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.

#### Kakao-Rührmasse:

Kakaopulver

Boeson Backpulver

Zucker

Vollei

UrDinkel-Rührmasse mit Meister

UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)

65 g

6 g

65 g

160 g

1.900 g

#### Kakao-Rührmasse:

Kakaopulver, Boeson Backpulver und Zucker mit dem Vollei glatt rühren und anschließend unter die UrDinkel-Rührmasse ziehen.

30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, Tartelette-Formen einlegen, 15 g UrDinkel-Streusel „Kakao“ einstreuen und ca. 70 g der Kakao-Rührmasse einfüllen.

#### Käsekuchenmasse „cremig“:

Meister KäsePlus

Wasser, ca. 25° C

Vollei

Speisequark, 20 %

450 g

900 g

225 g

630 g

#### Käsekuchenmasse „cremig“:

Alle Zutaten mit einem mittelfeinen Besen glatt-, aber nicht schaumig rühren.

Ca. 70 g Käsekuchenmasse „cremig“ aufspritzen, 8 g UrDinkel-Streusel „Kakao“ aufstreuen und abbacken.

Gesamtgewicht

5.105 g


Backtemperatur

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



## UrDinkelchen „Joghurt-Pflaume“

Rezept-Nr.: 07653

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 Minitartelett-Formen 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, kalt

175 g

620 g

#### Vollmilch-Joghurtkrem:

Meister Jogutop und Vollmilch mit einem feinen Besen ca. 2 Min. in der Maschine bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.

Pflaumen

1.200 g

Anschließend ca. 25 g Vollmilch-Joghurtkrem als Spirale aufdressieren und Pflaumenstücke (ca. 40 g) auflegen.

#### 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.

Meister Gel Neutral

150 g

Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglieren.

Gesamtgewicht

4.695 g

Backtemperatur

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



## UrDinkelchen „Apfel-Walnuss“

Rezept-Nr.: 07655

Backzeit  
ca. 25 Min.



STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
UrDinkel-Streusel mit <b>Meister UrDinkel-Rühr</b> (s. Grundrezept)	450 g	30 <b>Florentiner-Ringe</b> (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die <b>Minitartelett-Formen</b> einlegen und 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen.
Walnusskerne, gehackt UrDinkel-Rührmasse mit <b>Meister UrDinkel-Rühr</b> (s. Grundrezept)	200 g 1.900 g	Die gehackten Walnüsse unter die UrDinkel-Rührmasse ziehen und je 70 g Masse einfüllen.
<b>Vollmilch-Joghurtkrem:</b> <b>Meister Jogutop</b> Vollmilch, kalt	100 g 350 g	<b>Vollmilch-Joghurtkrem:</b> <b>Meister Jogutop</b> und Vollmilch mit einem feinen Besen ca. 2 Min. in der Maschine bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.
<b>Meister Fruchtfüllung Apfel</b> Mandeln, gestiftet	450 g 150 g	Anschließend je 15 g Vollmilch-Joghurtkrem als Ring aufdressieren, mittig 15 g <b>Meister Fruchtfüllung Apfel</b> einfüllen, 5 g gestiftete Mandeln aufstreuen und abbacken.
<b>Meister Gel Neutral</b>	150 g	Nach dem Backen mit <b>Meister Gel Neutral</b> abgelenzen.
<b>Gesamtgewicht</b>	3.750 g	<b>Backtemperatur</b> 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)



## UrDinkelchen „Mohn-Orange“

Rezept-Nr.: 07678

Backzeit  
ca. 25 Min.



STÜCKZAHL: 34

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
UrDinkel-Streusel mit <b>Meister UrDinkel-Rühr</b> (s. Grundrezept)	510 g	34 <b>Florentiner-Ringe</b> (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die <b>Minitartelett-Formen</b> einlegen und 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen.
<b>Mohnmasse:</b> <b>Meister eisella Mohn</b> Vollei Wasser	300 g 100 g 180 g	<b>Mohnmasse:</b> <b>Meister eisella Mohn</b> mit Wasser und dem Vollei glatt rühren und 15 Min. quellen lassen.
UrDinkel-Rührmasse mit <b>Meister UrDinkel-Rühr</b> (s. Grundrezept)	1.800 g	Anschließend die Mohnmasse unter die UrDinkel-Rührmasse ziehen und je Tartelette-Form 70 g Masse einfüllen.
<b>Spritzfähige Quarkfüllung:</b> <b>Meister KäsePlus</b> Wasser Vollei Speisequark, Magerstufe <b>Meister Fruchtfüllung Orange</b>	200 g 400 g 50 g 200 g 850 g	<b>Spritzfähige Quarkfüllung:</b> <b>Meister Käse Plus</b> , Wasser, Vollei und Speisequark glatt rühren. <b>Beste Massentemperatur: ca. 25 °C</b> Je Form 25 g Quarkfüllung und 25 g <b>Meister Fruchtfüllung Orange</b> als Spirale auf die Törtchen aufdressieren und abbacken.
<b>Meister Gel Neutral</b>	170 g	Nach dem Backen mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen.
<b>Gesamtgewicht</b>	4.760 g	<b>Backtemperatur</b> 190 °C (20 °C u. der Temp. für Brötchen)

# Aufmerksamkeit für saftige Umsätze!

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

## Gebäckeinstecker

H 8,3 cm / B 5 cm



UrDinkelchen  
FEINES AUS DINKEL,  
EMMERS, EINKORN  
& KHORASAN

## Minitartletts, weiß\*

H 2,5 cm / Ø 9 cm Art.-Nr.: 03096 VE: 500 St.



## Motivplakat

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



## Social Media Vorlagen

## Halten Sie sich rundum informiert:



[www.theworldofbaking.com](http://www.theworldofbaking.com)



[www.meistermarken-ulmerspatz.de](http://www.meistermarken-ulmerspatz.de)



[www.facebook.com/CSMBakerySolutions](https://www.facebook.com/CSMBakerySolutions)

\*Minitartletts im **Service-Club** bestellen:  
T 0421/3502-860 · F 0421/3502-611