



UrDinkel-Walnusskuchen

Meister UrDinkel-Rühr, Meister Mandelmasse
Rührmassengebäck mit einer Mandel-Walnuss-Füllung (35%)

Rezept-Nr.: 07087

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Urdinkel-Rührmasse mit Öl mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	3,000	Je Backform "Bratapfel-Kuchen" *) 300 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen und glattstreichen.
Mandel-Walnuss-Füllung mit Meister Mandelmasse (s. Grundrezept)	2,000	Die Mandel-Walnuss-Füllung (ca. 200 g) diagonal über Kreuz aufdressieren und die Kuchen abbacken.
Meister Gel Neutral Walnusskernbruch	0,200 0,400	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen und mit Walnusskernbruch dekorieren.

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

Gesamtgewicht: 5,600 kg

Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 40 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

06.06.2023