



### UrDinkel-Himbeerkuchen

Meister UrDinkel-Rühr; Meister KäsePlus  
Rührkuchen mit Quarkfüllung (18%) und Himbeeren (16%)

**Rezept-Nr.: 07088**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Urdinkel-Rührmasse mit Öl mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	3,500	In 10 <b>Backformen "Bratapfel-Kuchen"</b> *) je 350 g Urdinkel-Rührmasse einfüllen und glattstreichen.
Spritzfähige Quarkfüllung mit Meister KäsePlus (s. Grundrezept)	1,100	Die Spritzfähige Quarkfüllung als Tupfen auftragen, die TK-Himbeeren aufstreuen und abbacken.
TK-Himbeeren	1,000	
<b>Meister Gel Neutral</b> Weiße Schokoladenspäne	0,200 0,100	Nach dem Backen mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen und mit den Dekor-Spänen 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: 5,900 kg**

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

**Backzeit ca.: 45 Min.**

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

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

06.06.2023