



UrDinkel-Rüblischnitte

Meister UrDinkel-Rühr, Meister eisella Haselnuss

Dinkel-Rührkuchen mit Frischkäsecreme, Karotten und Haselnüssen

Rezept-Nr.: 07090

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Nussmasse		Nussmasse:
Meister eisella Haselnuss	0,450	Meister eisella Haselnuss mit dem Wasser verrühren und ca. 15
Wasser	0,275	Min. quellen lassen.
Karotten, gestiftet	0,300	Die Nussmasse und die Karotten unter die UrDinkel-Rührmasse ziehen.
Urdinkel-Rührmasse mit Öl mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	2,500	Zwei Alu-Bleche (ca. 60 x 20 cm) fetten, mehlieren und mit einer Vorstellschiene versehen. Je Blech ca. 1.750 g Masse auftragen, glattstreichen und abbacken.
Frischkäsecreme:		Frischkäsecreme:
Meister eisella Krem	0,500	Meister eisella Krem mit der geschmeidigen Meister Goldcreme
Meister Goldcreme	0,500	und dem Puderzucker ca. 5 Min. verrühren.
Puderzucker	0,085	
Wasser	0,300	Die Flüssigkeit nach und nach zugeben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
Frischkäse	1,250	Den Frischkäse zum Schluss dazu geben und ca. 3 Min. zu einer glatten Creme rühren.
		Nach dem Auskühlen je Blech ca. 1.300 g Frischkäsecreme aufstreichen und mit einer Palette abklatschen.

Gesamtgewicht: 6,160 kg

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

Backzeit ca.: 25 Min.

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

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

06.06.2023