



UrDinkel Aprikosen-Cranberry-Törtchen

Meister UrDinkel-Rühr, Meister Fruchtfüllung Aprikosen
Rührmassengebäck mit Fruchtzubereitung (33%) und Cranberries (4%)

Rezept-Nr.: 07554

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 20

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Dinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	0,300	20 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf Bleche stellen, je ein Mini-Tartelette Förmchen einlegen und je 15 g Dinkel-Streusel einstreuen.
Urdinkel-Rührmasse mit Öl mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	1,200	Mit einem Spritzbeutel 60 g Urdinkel-Rührmasse gleichmäßig einfüllen.
Cranberries	0,100	Die Cranberries unter die Meister Fruchtfüllung Aprikose ziehen.
Meister Fruchtfüllung Aprikose	0,750	
Dinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	0,200	Je Ring ca. 40 g der Fruchtfüllung mittig aufspritzen, mit 10 g Dinkel-Streusel bestreuen und abbacken.
Meister Gel Neutral	0,100	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen.

Gesamtgewicht: 2,650 kg

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

Backzeit ca.: 20 Min.

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

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

07.06.2023