



UrDinkelchen "Apfel-Joghurt"

Meister UrDinkel-Rühr, Meister Fruchtfüllung Apfel, Meister Jogutop
Mini-Rührkuchen mit 13% Apfel-Fruchtzubereitung und 13% Joghurtkrem

Rezept-Nr.: 07641

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
UrDinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s.Grundrezept)	0,450	30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitet Bleche stellen, die Tartelettes Kapseln einlegen, 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen
UrDinkel-Rührmasse mit Öl mit Meister UrDinkel-Rühr (s.Grundrezept)	1,800	
Vollmilch-Joghurtkrem mit Meister Jogutop (s.Grundrezept)	0,450	Je Form 15 g Vollmilch-Joghurtkrem als Ring aufdressieren, mittig einen Tupfen (15 g) Meister Fruchtfüllung Apfel aufspritzen, UrDinkel-Streusel aufstreuen und abbacken.
Meister Fruchtfüllung Apfel	0,450	
UrDinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	0,210	
Meister Gel Neutral	0,150	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen.

Gesamtgewicht: 3,510 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.

07.06.2023