



UrDinkelchen "Quark-Pfirsich"

Meister UrDinkel-Rühr, Meister KäsePlus

Mini-Rührkuchen mit 31% Quarkfüllung und 18% Pfirsichspalten

Rezept-Nr.: 07643

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	
Spritzfähige Quarkfüllung mit Meister KäsePlus (s.Grundrezept)	1,500	Je Form ca. 50 g Spritzfähige Quarkfüllung aufdressieren, 30 g Pfirsichspalten auflegen und abbacken.
Pfirsiche in Scheiben, Ds.	0,900	
Meister Gel Neutral	0,150	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen.

Gesamtgewicht: 4,800 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.

08.06.2023