Rezept-Nr.: 07738

UrDinkelchen "Pudding"

Meister UrDinkel-Rühr, Meister Vanillekrem "Super"

Rührmassengebäck mit Pudding (39%)

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
UrDinkel-Streusel "Kakao" (s. Grundrezept)	0,450	30 **Mini-Tartelette-Formen** in die **Metalltrays "Minitartellets"** oder in Florentiner Ringe einlegen, je 15 g UrDinkel-Streusel "Kakao" einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.
UrDinkel-Rührmasse mit Öl mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	1,800	
Cremige Füllung:		**Cremige Füllung:**
Meister Vanillekrem "Super"	0,400	**Meister Vanillkrem "Super"** mit dem heißen Wasser ca. 5 Min. glatt rühren und die aufgelöste **Meister Goldcreme** unterlaufen lassen.
Wasser, ca. 70 °C	1,150	
Meister Goldcreme aufgelöst	0,275	
UrDinkel-Streusel "Kakao" (s. Grundrezept)	0,450	Anschließend je **Mini-Tartelette-Form** ca. 60 g Cremige Füllung einfüllen, 15 g UrDinkel-Streusel "Kakao" aufstreuen und abbacken.
Meister Gel Neutral	0,100	Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

Gesamtgewicht: 4,625 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.