



### Pflaumen-Hanf-Küchlein

Meister UrDinkel-Rühr, Meister Pflaumen-Füllung  
Rührmassengebäck mit Pflaumen-Fruchtzubereitung (25%)

**Rezept-Nr.: 07913**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
UrDinkel-Hanf Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	0,240	30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitet Bleche stellen, die <b>Minitarteletts, grün*</b> einlegen, 8 g UrDinkel-Hanf-Streusel einstreuen und 65 g Hanfnuss-Masse einfüllen.
Hanfnuss-Masse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	1,950	
Vanillekrem mit Meister Vanillekrem Super (s. Grundrezept)	0,750	Anschließend einen Ring Vanillekrem (25 g) und einen Tupfen (30 g) <b>Meister Pflaumen-Füllung</b> aufdressieren, 1,5 g Hanfnüsse aufstreuen (nicht auf die Fruchtfüllung) und abbacken.
<b>Meister Pflaumen-Füllung</b> Hanfnüsse/-samen, geschält	0,900 0,045	
<b>Meister Gel Neutral</b>	0,150	Nach dem Backen mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

SERVICE CLUB

\*) Minitarteletts, grün

Art.Nr. 22022, VE: 500 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:

Fax: 0421 – 3502-611

Tel.: 0421 – 3502-860

**Gesamtgewicht: 4,035 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.

20.06.2023