

Gemeinsam-
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Urdinkel Kuchen

· SUPER SAFTIG, SUPER GUT ·



JETZT
probieren!

URDINKEL-KUCHEN

Erfolgreich mit Urgetreide

Unser UrDinkel-Kuchen überzeugt Ihre Kunden durch den einzigartig aromatischen Geschmack von Dinkel, Einkorn, Emmer und Khorasan – abgerundet mit einer feinen Gewürzmischung aus Ingwer und Koriander! Nutzen Sie den Erfolg ausgewählter Zutaten und begeistern Sie selbst anspruchsvollste Kunden mit natürlich-geschmackvollen Gebäcken.

- ✓ **Unvergleichlich natürlich:** Mit traditionsbewussten und ursprünglichen Getreidesorten heben Sie sich von der Konkurrenz ab.
- ✓ **Angesagt original:** Die stetig wachsende Nachfrage nach naturbelassenen und authentischen Lebensmitteln macht aus diesem Kuchen ein echtes Umsatz-Highlight.
- ✓ **Unverfälscht köstlich:** Einzigartig saftig, intensiv aromatisch und unverkennbar genussvoll – das ist Ihr UrDinkel-Kuchen.



EINFACHES HANDLING:
BACKFORM AUFKLAPPEN,
KUCHEN ANSCHNEIDEN
UND SERVIEREN.



URDINKEL-KUCHEN

Die Grundrezepte

UrDinkel-Streusel

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Clean Label Goldback Brauner Zucker	3.750 g 750 g	Meister Clean Label Goldback mit braunem Zucker glatt arbeiten. Meister UrDinkel-Rühr und das Dinkelmehl zugeben und alles zu Streuseln verarbeiten. Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.
Meister UrDinkel-Rühr Dinkelmehl T700	5.000 g 2.500 g	
Gesamtgewicht	12.000 g	

UrDinkel-Rührmasse

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister UrDinkel-Rühr Vollei Speiseöl Wasser	1.000 g 400 g 400 g 100 g	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit miteinander verrühren. Rührzeit: 5–8 Min. Für eine gute Tragfähigkeit die längere Rührzeit wählen.
Gesamtgewicht	1.900 g	

UrDinkel-Rührkuchen Mandel

STÜCKZAHL: 10

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Mandelfüllung: Rohmarzipan Vollei Mandelsplitter, geröstet	650 g 125 g 400 g	Mandelfüllung: Marzipan mit Vollei verrühren und die gerösteten Mandeln unterheben. Anschließend die Mandelfüllung unter die UrDinkel-Rührmasse ziehen.
UrDinkel-Rührmasse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	4.000 g	
Meister Knusper Mandeln, gehobelt	80 g 40 g	Je Backform „UrDinkel Kuchen“ ca. 500 g Rührmasse einfüllen, anschließend Meister Knusper , dann die gehobelten Mandeln aufstreuen, mit einer Öl-Spachtel eindrücken und abbacken.
Gesamtgewicht	5.295 g	Backtemperatur 180 °C

Backzeit
ca. 40 Min.



UrDinkel-Rührkuchen Marmor-Nuss

Backzeit
ca. 40 Min.



STÜCKZAHL: 10

ZUTATEN

GEWICHT HERSTELLUNG

Nussmasse:
Meister Nuss
Wasser

350 g
250 g

Nussmasse:
Meister Nuss mit dem Wasser glattrühren und ca. 15 Min. quellen lassen.
Anschließend die Nussmasse unter 2.500 g UrDinkel-Rührmasse ziehen.

Kakaomasse:
Kakaopulver
Backpulver
Zucker
Vollei

60 g
5 g
60 g
150 g

Kakaomasse:
Alle Zutaten miteinander glattrühren und die Kakaomasse unter 1.725 g UrDinkel-Rührmasse ziehen.

UrDinkel-Rührmasse mit
Meister UrDinkel-Rühr
(s. Grundrezept)

4.225 g

Je **Backform „UrDinkel Kuchen“** ca. 300 g Nuss-Rührmasse und 200 g Schoko-Rührmasse einfüllen. Beide Massen leicht marmorieren, mit einer Öl-Spachtel kurz eindrücken, je 20 g UrDinkel-Streusel aufstreuen und abbacken.

UrDinkel-Streusel mit
Meister UrDinkel-Rühr
(s. Grundrezept)

200 g

Gesamtgewicht

5.300 g

Backtemperatur 180 °C



UrDinkel-Rührkuchen Schoko

Backzeit
ca. 35 Min.



STÜCKZAHL: 10

ZUTATEN

GEWICHT

HERSTELLUNG

Schokoladen-Tropfen

500 g

Die Schokoladen-Tropfen unter die UrDinkel-Rührmasse ziehen.

UrDinkel-Rührmasse mit
Meister UrDinkel-Rühr
(s. Grundrezept)

4.500 g

Je **Backform „UrDinkel Kuchen“** 500 g Rührmasse einfüllen und mit einer Ölspachtel kurz eindrücken.

Schokoladen-Tropfen

100 g

Anschließend je 10 g Schokoladen-Tropfen aufstreuen und abbacken.

Meister Gel Neutral

100 g

Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.

Gesamtgewicht

5.200 g

Backtemperatur 180 °C



UrDinkel-Rührkuchen Frucht

Backzeit
ca. 45 Min.



STÜCKZAHL: 10

ZUTATEN

Meister UrDinkel-Rühr
Sultaninen
Sauerkirschen, gesüßt,
getrocknet
Zitronat
Orangeat

GEWICHT

50 g
800 g
350 g
350 g
175 g

HERSTELLUNG

Meister UrDinkel-Rühr mit den Früchten mischen und unter die UrDinkel-Rührmasse heben.

UrDinkel-Rührmasse mit
Meister UrDinkel-Rühr
(s. Grundrezept)

4.275 g

Je Backform „UrDinkel Kuchen“ 600 g Rührmasse einfüllen, mit einer Öl-Spachtel kurz eindrücken und abbacken.

Meister Marille Premium

250 g

Nach dem Backen die Kuchen aprikotieren und wie gewünscht dekorieren.

Gesamtgewicht

6.250 g

Backtemperatur 180 °C



Das Plus an Genuss

Entdecken Sie den vielfältigen Genuss von Urgetreide und veredeln Sie Ihren UrDinkel-Kuchen mit geschmackvollen Zugaben zu echten Bestsellern!



**CLEAN
LABEL**

HERGESTELLT MIT

- ✓ Urgetreide
- ✓ Braunem Zucker

FREI VON

- ✓ Aromen
- ✓ Farbstoffen
- ✓ Konservierungsstoffen



+ Schoko



+ Nuss



+ Frucht



+ Mandel

ENTDECKEN SIE DIE SPANNENDE VIELFALT
DER URGETREIDE-VERMARKTUNG!



Gemeinsam -
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Natürlich umsatzstark!

Sprechen Sie Ihre Stamm- und Neukunden nachhaltig an! Ob personalisierte Poster, attraktive Backform oder aufmerksamkeitsstarke Gebäckeinstecker – mit unseren Werbematerialien steigern Sie Bekanntheit und Umsatz.

Begeistern Sie Ihre Kunden vom Megatrend Urgetreide und überzeugen Sie mit abwechslungsreichen und attraktiven Hinguckern.



Gebäckeinstecker

H 8,3 cm / B 5 cm



Backform „UrDinkel Kuchen“

ca. H 6,7 cm, -unten: L 17 cm, B 6,5 cm,
oben L 19,5 cm, B 9 cm

Art.Nr. 02631 | 1 VE = 295 Stück



Motivplakat

DIN A4 oder DIN A3



couponkarte

Service-Club:

Tel. +43 (0) 463 41403 0

info.austria@csmbakerysolutions.com

CSM Austria GmbH

Schleppe Platz 8 | 9020 Klagenfurt
T: 0463 41403 0 | F: 0463 265 1000 19
info.austria@csmbakerysolutions.com
www.csmbakerysolutions.at

 CSM
Bakery Solutions

connecting the
world of baking®