

Gemeinsam -
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN



MrDinkelchen

· SUPER SAFTIG, SUPER FRUCHTIG ·



MrDinkelchen
FEINES AUS DINKEL,
EMMER, EINKORN
& KHORASAN



JETZT
probieren!



CLEAN LABEL

URDINKELCHEN

Noch mehr Urgetreide - noch mehr Umsatzpotenzial

Dinkelgebäcke mit **Urgetreide** wie Einkorn, Emmer, Khorasan und verfeinert mit Gewürzen wie Ingwer und Koriander sind bei den Verbrauchern äußerst beliebt.

Die neuen UrDinkelchen zeichnen sich durch **intensives Aroma, einzigartige Saftigkeit** und **frische Vielfalt** aus. Die Köstlichkeiten in handlichem Format kombiniert mit einer Extraportion Fruchtgenuss werden Ihre Kunden begeistern!

- ✓ Mit **fruchtiger Abwechslung** und dem herrlich nussigen Geschmack von Dinkel und Urgetreide sowie vielseitigen Veredelungen differenzieren Sie sich effektiv vom Wettbewerb.
- ✓ Das **handliche Format** macht die UrDinkelchen perfekt für den bequemen Genuss unterwegs (warum nicht für's nächste Picknick?) – und steigert Ihre Impulskäufe!
- ✓ Mit **absatzstarker Authentizität** nutzen Sie die wachsende Nachfrage nach ursprünglichen Lebensmitteln und profitieren vom aktuellen Urgetreide-Trend.



Fruchtige Vielfalt

Die Mischung macht's: trendiges Urgetreide und beliebter Fruchtgenuss – die optimale Voraussetzung, Ihre Kunden nachhaltig zu begeistern. Entdecken Sie die volle Vielfalt für Ihre frischen Umsatzbringer.



UrDinkelchen
Apfel-Joghurt

UrDinkelchen
Mandel-Kirsch



UrDinkelchen
Linzer Art

UrDinkelchen
Erdbeere

UrDinkelchen
Topfen-Pfirsich

UrDinkelchen
Erdbeer-Rhabarber

ENTDECKEN SIE DIE SPANNENDE VIELFALT
DER URGETREIDE-VERMARKTUNG!



URDINKELCHEN

Die Grundrezepte

UrDinkelchen-Streusel

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Clean Label Goldback Brauner Zucker Meister UrDinkel-Rühr Dinkelmehl T 700	3.750 g 750 g 5.000 g 2.500 g	Meister Clean Label Goldback mit braunem Zucker glatt arbeiten. Meister UrDinkel-Rühr und das Dinkelmehl zugeben und alles zu Streusel verarbeiten. Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.
Gesamtgewicht	12.000 g	

UrDinkelchen-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	





UrDinkelchen Erdbeere

Backzeit
ca. 25 Min.



STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
UrDinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	450 g	30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die Tartelettes Kapseln einlegen, 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.
UrDinkel-Rührmasse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	1.800 g	
Vanillecreme: Meister Kaltcreme Wasser	160 g 450 g	Vanillecreme: Meister Kaltcreme mit dem Wasser glattrühren.
Meister Erdbeer-Füllung	900 g	Je Form 20 g Vanillecreme als Spirale und 30 g Meister Erdbeer-Füllung in 3 Streifen aufdressieren.
Sommerstreusel: Meister Knusper Hagelzucker Mandeln, gehobelt Speiseöl	40 g 120 g 120 g 20 g	Sommerstreusel: Meister Knusper , Hagelzucker und Mandeln miteinander gut mischen und das Speiseöl unter arbeiten. Anschließend je 10 g Sommerstreusel aufstreuen und abbacken.
Gesamtgewicht	4.060 g	Backtemperatur 190 °C



UrDinkelchen Erdbeer-Rhabarber

Backzeit
ca. 25 Min.



STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
UrDinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	450 g	30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die Tartelettes Kapseln einlegen, 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.
UrDinkel-Rührmasse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	1.800 g	
Vanillecreme: Meister Kaltcreme Wasser	160 g 450 g	Vanillecreme: Meister Kaltcreme mit dem Wasser glattrühren.
Rhabarberstücke Erdbeerstücke UrDinkel-Streusel Mandeln, gestiftet Meister Gel Neutral	600 g 600 g 150 g 60 g 150 g	Je Form 20 g Vanillecreme als Spirale aufdressieren, je 20 g Erdbeer- und Rhabarberstücke aufstreuen, 5 g UrDinkel-Streusel und gestiftete Mandeln aufstreuen und abbacken. Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen.
Gesamtgewicht	4.420 g	Backtemperatur 190 °C

URDINKELCHEN



UrDinkelchen Apfel-Joghurt

Backzeit
ca. 25 Min.



STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN

GEWICHT

HERSTELLUNG

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

450 g

30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die Tartelettes Kapseln einlegen, 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.

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

1.800 g

Joghurtfülle:
Meister Käsekuchen Basis

Joghurt 3,6 %
Eiklar

120 g

295 g
35 g

Joghurtfülle:

Alle Zutaten in einem Kessel bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten glatt rühren.

Apfelfülle:
Meister Apfelstrudelmix

Wasser ca. 60 °C
Zucker
Brösel, süß
Zimt
Aromen Vanille, Zitrone

75 g

375 g
22 g

37 g

2 g

1 g

Apfelfülle:

Meister Apfelstrudelmix mit heißem Wasser verrühren und mindestens 5 Stunden quellen lassen. Danach die restlichen Zutaten unter die eingeweichten Äpfel rühren.

Je Form 15 g Joghurtfülle als Ring aufdressieren, mittig einen Tupfen (ca. 17 g) Apfelfülle einfüllen, UrDinkel-Streusel aufstreuen und abbacken.

UrDinkel-Streusel
Meister Gel Neutral

210 g

150 g

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

Gesamtgewicht

3.572 g

Backtemperatur

190 °C



UrDinkelchen Topfen-Pfirsich

Backzeit
ca. 25 Min.



STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN

GEWICHT

HERSTELLUNG

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

450 g

30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die Tartelettes Kapseln einlegen, 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.

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

1.800 g

Topfenfülle:
Meister Käsekuchen Basis

Vollei
Wasser
Speisetopfen

300 g

90 g

210 g

900 g

Topfenfülle:

Alle Zutaten in einem Kessel bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten glatt rühren.

Pfirsiche

900 g

Je Form ca. 50 g Topfenfülle aufdressieren, 30 g Pfirsichspalten auflegen und abbacken.

Meister Gel Neutral

150 g

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

Gesamtgewicht

4.800 g

Backtemperatur

190 °C



UrDinkelchen Mandel-Kirsch

Backzeit
ca. 25 Min.



STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
UrDinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	450 g	30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die Tartelettes Kapseln einlegen, 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.
UrDinkel-Rührmasse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	1.800 g	
Meister Mailänder Masse Vollei	550 g 50 g	Die Meister Mailänder Masse mit dem Vollei glattrühren und als Spirale (ca. 20 g) aufspritzen.
Meister Kirschfüllung extra	1.200 g	Anschließend 40 g Meister Kirschfüllung extra aufdressieren.
Sommerstreusel: Meister Knusper Hagelzucker Mandeln, gehobelt Speiseöl	40 g 120 g 120 g 20 g	Sommerstreusel: Meister Knusper , Hagelzucker und Mandeln miteinander gut mischen und das Speiseöl unter arbeiten. Anschließend je 10 g Sommerstreusel aufstreuen und abbacken.
Gesamtgewicht	4.350 g	Backtemperatur 190 °C



UrDinkelchen Linzer Art

Backzeit
ca. 25 Min.



STÜCKZAHL: 32

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister UrDinkel-Rühr Meister Nuss Meister Goldback Biskuitbrösel, fein gemahlen Zimt Vollei Wasser	1.000 g 650 g 400 g 400 g 5 g 250 g 200 g	Alle Zutaten zu einem glatten Linzer-Teig verarbeiten und zum Absteifen kühl stellen. 32 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen und die Tartelettes Kapseln einlegen. Den Linzer-Teig ca. 8 mm stark ausrollen, 32 Böden ausstechen (Ø 10 cm, ca. 62 g), in die Papierbackformen einlegen und 30 g Ribiselmarmelade aufdressieren.
Ribiselmarmelade Vollei	960 g 150 g	Den restlichen Linzer-Teig mit Vollei spritzfähig machen. Mit einer Lochtülle (Ø 7 mm) ein Gitter (ca. 32 g) aufdressieren und abbacken.
Meister Gel Neutral	100 g	Nach dem Backen noch heiß mit Meister Gel Neutral abglänzen und nach Wunsch ausdekorieren.
Gesamtgewicht	4.115 g	Backtemperatur 190 °C

Anfmerksamkeit, die fruchtet!

Profitieren Sie vom aktuellen Urgetreide-Trend und begeistern Sie Ihre Kunden mit der fruchtigen Vielfalt der UrDinkelchen. Mit einladendem Plakat und auffälligem Gebäckeinstecker bleiben Ihre Gebäck-Highlights garantiert im Gedächtnis Ihrer Kunden und machen Lust auf ursprünglichen Genuss mit Frucht.



Weisse Tartletteform



Motivplakat



Gebäckeinstecker

H 8,3 cm / B 5 cm



Social Media Vorlagen