

Gemeinsam -
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN



MrDinkelchen

· SUPER SAFTIG, SUPER VIELFÄLTIG ·



MrDinkelchen
FEINES AUS DINKEL,
EMMER, EINKORN
& KHORASAN

JETZT
probieren!



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 Saftigkeit werden Ihre Kunden begeistern!

- ✓ Mit **aromatischer 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 – und steigert Ihre Impulskäufe!
- ✓ Mit **absatzstarker Authentizität** nutzen Sie die wachsende Nachfrage nach ursprünglichen Lebensmitteln und profitieren vom aktuellen Urgetreide-Trend.



URDINKELCHEN

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 Dinkelmehl Type T700	5.000 g 2.500 g	Meister UrDinkel-Rühr und das Dinkelmehl zugeben und alles zu Streuseln verarbeiten. Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.
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	



UrDinkelchen „Rum-Rosine“

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 Minitartelett-Formen einlegen und 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen.
Nussmasse: Meister Nuss Wasser	300 g 200 g	Nussmasse: Meister Nuss mit dem Wasser glatt rühren und ca. 15 Min. quellen lassen.
Gewürz-Rührmasse: Meister UrDinkel-Rühr Brauner Zucker Lebkuchengewürz Backpulver Zimt Kakaopulver Speiseöl Vollei Wasser	1.000 g 100 g 10 g 5 g 5 g 5 g 400 g 500 g 100 g	Gewürz-Rührmasse: Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren. Rührzeit: 5 Min.
Rum-Rosinen	700 g	Anschließend die Nussmasse und zum Schluss die Rum-Rosinen unterlaufen lassen. Je Tartelette-Form 110 g Gewürz-Rührmasse einfüllen.
Meister Knusper Mandeln, gehobelt	120 g 120 g	Meister Knusper mit den gehobelten Mandeln mischen. Je Törtchen 8 g der Knusper-Mandel-Mischung aufstreuen und abbacken.
Gesamtgewicht	4.015 g	Backtemperatur 190 °C



UrDinkelchen „Birne Helene“

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 **Minitartelett-Formen** einlegen und 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen

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

1.800 g

Kakaomasse:

Kakaopulver

35 g

Backpulver

3 g

Zucker

35 g

Vollei

90 g

Kakaomasse:

Alle Zutaten miteinander glatt rühren und unter 900 g UrDinkel-Rührmasse ziehen.

Nougatcreme-Füllung „backfest“:
Creme Universal backfest

200 g

Wasser

200 g

Vollei

200 g

Meister Nusetta

200 g

Nougatcreme-Füllung „backfest“:

Creme Universal backfest mit Wasser und Vollei in der Maschine ca. 2 Minuten glatt rühren. Das temperierte **Meister Nusetta** zum Schluss unterlaufen.

Birnenpalten

1.050 g

Mit einem Spritzbeutel je 30 g UrDinkel-Rührmasse und 35 g Kakao-Rührmasse einfüllen, ca. 25 g Nougatcreme-Füllung „backfest“ als Spirale aufspritzen, mit Birnenpalten (ca. 35 g) belegen und abbacken.

Meister Gel Neutral

150 g

Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abgelenken und wie gewünscht dekorieren.

Gesamtgewicht

4.413 g

Backtemperatur

190 °C



SERVICE-CLUB

Florentiner-Ringe

Art.-Nr.: 04822

VE: 30 St.





UrDinkelchen „Olga's Zupfkuchen“

Backzeit
ca. 25 Min.



STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN

UrDinkel-Streusel „Kakao“:
Meister Clean Label Goldback 200 g
Brauner Zucker 100 g
Meister UrDinkel-Rühr 260 g
Dinkelmehl T700 130 g
Kakaopulver 14 g

Kakao-Rührmasse:
Kakaopulver 65 g
Backpulver 6 g
Zucker 65 g
Vollei 160 g
UrDinkel-Rührmasse mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept) 1.900 g

Topfenfülle:
Frischtopfen 20 % FIT 1.500 g
Delfia Käku 150 g
Vollei 150 g
Zucker 150 g

Gesamtgewicht 4.850 g

GEWICHT HERSTELLUNG

UrDinkel-Streusel „Kakao“:
Meister Clean Label Goldback mit braunem Zucker glatt arbeiten.
Meister UrDinkel-Rühr, Dinkelmehl und Kakaopulver zugeben und alles zu Streuseln verarbeiten. Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.

Kakao-Rührmasse:
Kakaopulver, Backpulver und Zucker mit dem Vollei glatt rühren und anschließend unter die UrDinkel-Rührmasse ziehen.
30 **Florentiner Ringe** (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, **Tartelette-Formen** einlegen, 15 g UrDinkel-Streusel „Kakao“ einstreuen und ca. 70 g der Kakao-Rührmasse einfüllen.

Topfenfülle:
Mit einem groben Besen oder Flachrührer alle Zutaten miteinander glatt rühren.
Ca. 65 g Topfenfülle „cremig“ aufspritzen, 8 g UrDinkel-Streusel „Kakao“ aufstreuen und abbacken.

Backtemperatur 190 °C



UrDinkelchen „Joghurt-Zwetschke“

Backzeit
ca. 25 Min.



STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN

UrDinkel-Streusel mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept) 450 g

UrDinkel-Rührmasse mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept) 1.800 g

Vollmilch-Joghurtcreme:
Meister Kaltcremepulver 200 g
Vollmilch 300 g
Joghurt 300 g
Zwetschken 1.200 g

Spezialstreusel:
Meister Knusper 40 g
Hagelzucker 120 g
Mandeln, gehobelt 120 g
Speiseöl 20 g

Meister Gel Neutral 150 g

Gesamtgewicht 4.700 g

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

Vollmilch-Joghurtcreme:
Meister Kaltcremepulver mit Joghurt und Vollmilch mit einem feinen Besen in der Maschine ca. 2 Minuten glatt rühren. Anschließend ca. 25 g Vollmilch-Joghurtcreme als Spirale aufdressieren und Zwetschkenstücke (ca. 40 g) auflegen.

Spezialstreusel:
Meister Knusper, Hagelzucker und Mandeln miteinander gut mischen und das Speiseöl unter arbeiten.
Anschließend je 10 g Spezialstreusel aufstreuen und abbacken.

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

Backtemperatur 190 °C



UrDinkelchen „Apfel-Walnuss“

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 Minitartelett-Formen einlegen und 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen.
Walnusskerne, gehackt UrDinkel-Rührmasse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	200 g 1.900 g	Die gehackten Walnüsse unter die UrDinkel-Rührmasse ziehen und je 70 g Masse einfüllen.
Vollmilch-Joghurtcreme: Meister Kaltcremepulver Vollmilch Joghurt	100 g 150 g 150 g	Vollmilch-Joghurtcreme: Meister Kaltcremepulver mit Joghurt und Vollmilch mit einem feinen Besen in der Maschine ca. 2 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. Anschließend je ca. 13 g Vollmilch-Joghurtcreme als Ring aufdressieren, mittig ca. 17 g Apfelfülle einfüllen, 5 g gestiftete Mandeln aufstreuen und abbacken.
Meister Gel Neutral	150 g	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglieren.
Gesamtgewicht	3.612 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 Minitartelett-Formen 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

Köstliche Vielfalt

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



UrDinkelchen
„Apfel-Walnuss“

UrDinkelchen
„Olga's Zupf-
kuchen“

UrDinkelchen
„Rum-Rosine“

UrDinkelchen
„Birne Helene“

UrDinkelchen
„Linzer Art“

UrDinkelchen
„Joghurt-Zwetschke“



ENTDECKEN SIE DIE SPANNENDE VIELFALT
DER URGETREIDE-VERMARKTUNG!



Aufmerksamkeit für saftige Umsätze!

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

Gebäckeinstecker

H 8,3 cm / B 5 cm



UrDinkelchen
FEINES AUS DINKEL,
EMMER, EINKORN
& KROKANT

Minitartletts, weiß*

H 2,5 cm / Ø 9 cm Art.-Nr.: 03096 VE: 500 St.



Motivplakat



Halten Sie sich rundum informiert:



www.facebook.com/CSMBakerySolutions

*Minitartletts im **Service-Club** bestellen:
T 0463/41403 0