

Gemeinsam-  
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN



# UrDinkel Teegebäck

· SUPER AROMATISCH, SUPER LECKER ·



**JETZT**  
probieren!



# URDINKEL TEEGEBÄCK

## Das Thekenhighlight für Ihr Zusatzgeschäft

Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit knusprigem Teegebäck und nutzen Sie sie für Ihr **erfolgreiches Zusatzgeschäft**. Aufmerksamkeitsstark auf Ihrer Theke inszeniert bietet das UrDinkel Teegebäck **impulsstarke Absatzchancen** auf Augenhöhe. Für erstklassige Knuspergebäcke mit allseits beliebten Urgetreidesorten.



- ✓ **Wertvolle Zutaten:** Vollkorn Urgetreidesorten Einkorn, Emmer und Khorasan
- ✓ **Praktisch verpackt:** impulsstarker Thekenverkauf für Ihr Zusatzgeschäft
- ✓ **Handliches Format:** optimal als kleines Mitbringsel, Präsent oder zum selbst genießen



## UrDinkel-Sandgebäck „extra zart“

Backzeit  
ca. 12 Min.



STÜCKZAHL: 116

### ZUTATEN

Meister Mailänder Masse  
Meister Goldcreme  
Vollei  
Eigelb, flüssig  
Vollmilch 3,5 %

### GEWICHT

1.250 g  
3.000 g  
750 g  
500 g  
750 g

### HERSTELLUNG

Meister Goldcreme und Meister Mailänder Masse glattrühren. Anschließend Vollei, Eigelb und die Vollmilch nach und nach zugeben und die Masse aufschlagen. Meister UrDinkel-Rühr und das Dinkelmehl mischen, zur Masse geben und unterrühren.

Die Masse mit einer Sterntülle Nr. 8 auf vorbereiteter Bleche aufspritzen und abbacken.

Meister UrDinkel-Rühr  
Dinkelmehl T700

5.000 g  
2.000 g

Gesamtgewicht

13.250 g

Backtemperatur

200 °C



## UrDinkel- Mandelkekse

Backzeit  
ca. 12 Min.



STÜCKZAHL: 121

### ZUTATEN

#### Meister UrDinkel-Rühr

Dinkelmehl T700

#### Meister Goldback

Puderzucker

Vollei

Eigelb, flüssig

Vollmilch 3,5 %

#### Dekor:

Vollmilch 3,5 %

Mandeln, gehackt, geröstet

#### Meister Knusper

### GEWICHT

**5.000 g**

2.500 g

**2.750 g**

1.250 g

750 g

250 g

375 g

275 g

350 g

**350 g**

### HERSTELLUNG

Aus alle Zutaten einen glatten Teig herstellen. Nach kurzer Ruhezeit oder am nächsten Tag kann dieser Teig mit einer Gebäckformmaschine aufgearbeitet werden. Den über Nacht gelagerten Teig vor der Weiterverarbeitung kurz durcharbeiten.

Vor dem Backen mit Vollmilch besprühen mit gehackten, gerösteten Mandeln bestreuen und mit **Meister Knusper** absieben.

**Gesamtgewicht**

**13.850 g**

**Backtemperatur**

**200 °C**



## UrDinkel- Spekulatius

Backzeit  
ca. 12 Min.



STÜCKZAHL: 122

### ZUTATEN

#### Meister UrDinkel-Rühr

Dinkelmehl T700

Backpulver

#### Meister Goldback

Puderzucker

Brauner Zucker

Spekulatiusgewürz

Vollmilch 3,5 %

### GEWICHT

**5.000 g**

3.500 g

35 g

**3.000 g**

575 g

575 g

80 g

1.200 g

### HERSTELLUNG

Aus allen Zutaten einen glatten Teig herstellen. Nach kurzer Ruhezeit oder am nächsten Tag kann dieser Teig mit einer Gebäckformmaschine aufgearbeitet werden. Den über Nacht gelagerten Teig vor der Weiterverarbeitung kurz durcharbeiten.

Vor dem Backen die Kekse mit Vollmilch absprühen.

**Gesamtgewicht**

**13.965 g**

**Backtemperatur**

**200 °C**



Anmerksamkeit für  
zusätzliche Umsätze!

Bio-Folienbeutel über  
den Service Club  
erhältlich.



VE: 100 Stk  
Art. Nr. 03130 (14,5x23,5 cm)  
Art. Nr. 03131 (16x27cm)

Fragen Sie  
Etiketten bei Ihrem  
Verkaufsberater an!



**SERVICE-CLUB**

T 0463 / 41403 0



Artikel-Nr.	Produktname	Artikelbeschreibung	VE
10237934	Meister UrDinkel-Rühr	100 % Mix mit Dinkel, Emmer, Einkorn, Khorasan und braunem Zucker für die Herstellung saftiger Rührmassengebäcke	15 kg