



## Obstböden und Törtchen

Meister UrDinkel-Rühr  
Obstboden aus Rührmasse

**Rezept-Nr.: 07085**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 5

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister UrDinkel-Rühr</b>	1,500	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt rühren.  <b>Rührzeit: ca. 5 Min.</b>
Vollei	0,600	
Speiseöl: Raps	0,750	
Wasser	0,225	

Die Obsttortenformen (Ø 28 cm) fetten und auspudern.

Je 600 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen, abbacken und aus den Formen stürzen.

**Einwaage Mini-Obsttorten-Formenverband\*) ca. 70 g**  
**Backzeit: ca. 15 Min.**

SERVICE CLUB

\*) Mini-Obsttorten-Formenverband

Art.-Nr.: 89788, 1 VE: 1 Stück

Bequem und einfach zu bestellen

unter: Fax: 0421 - 3502-208

**Gesamtgewicht: 3,075 kg**

**Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 18 Min.**

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Hans-Peter Klöckner.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

07.09.2022