



### UrDinkel-Apfelkuchen

Meister UrDinkel-Rühr, Meister Fruchtfüllung Apfel, Meister Variopan  
Dinkelrührmassengebäck mit einer Apfelfruchtzubereitung (18%)

**Rezept-Nr.: 07091**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Urdinkel-Rührmasse mit Öl mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	3,000	Zwei Alu-Bleche mit Rand, ca.60 x 20 cm, fetten, mehlieren und mit einer Vorstellschiene versehen.  Je Alu-Blech 1.500 g Urdinkelrührmasse auftragen und verstreichen.
Vario-Backfüllung mit Meister Variopan (s. Grundrezept)	0,600	Zuerst die Vario-Backfüllung mit einer Lochtülle (Ø 8 mm) diagonal auf die Urdinkel-Rührmasse aufspritzen.
Rosinen/Sultaninen <b>Meister Fruchtfüllung Apfel</b>	0,100 1,000	Danach die Rosinen unter die <b>Meister Fruchtfüllung Apfel</b> rühren und entgegengesetzt zur Backfüllung diagonal mit einer Lochtülle (Ø 14 mm) aufspritzen.
Urdinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	0,600	Je 300 g Urdinkel-Streusel und 50 g gestiftete Mandel aufstreuen und abbacken.
Mandeln, gestiftet	0,100	Nach dem Auskühlen in gewünscht große Stücke, z. B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.

**Gesamtgewicht: 5,400 kg**

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

**Backzeit ca.: 45 Min.**

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

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

07.09.2022