



UrDinkel-Rührkuchen "Mandel"

Meister UrDinkel-Rühr, Meister Kremipan
Dinkel-Rührkuchen mit Mandeln

Rezept-Nr.: 07095

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Mandelfüllung: Meister Kremipan	0,525	Mandelfüllung: Meister Kemipan mit dem Wasser und dem Vollei glattrühren, die gerösteten Mandelsplitter unterheben und ca. 30 Min. quellen lassen.
Wasser	0,125	
Vollei	0,125	
Mandelsplitter, geröstet	0,400	
Urdinkel-Rührmasse mit Öl mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	4,000	Die Mandelfüllung unter die Urdinkel-Rührmasse ziehen.
Meister Knusper Mandeln, gehobelt	0,080 0,040	Je Backform „Urdinkel Kuchen“ ca. 500 g Rührmasse einfüllen, anschließend Meister Knusper , dann die gehobelten Mandeln aufstreuen, mit einem Öl-Spachtel eindrücken und abbacken.

Gesamtgewicht: 5,295 kg

Ofentemp.: 180 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 40 Min.

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

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

06.09.2022

UrDinkel-Rührmasse mit Öl

Meister UrDinkel-Rühr
Rührmassen

Rezept-Nr.: 02073

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister UrDinkel-Rühr	1,000	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit miteinander verrühren. Für eine gute Tragfähigkeit die längere Rührzeit wählen.
Vollei	0,400	
Speiseöl: Raps	0,400	
Wasser	0,100	

Rührzeit: 7 Minuten

Gesamtgewicht: 1,900 kg**Ofentemp.: 0 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)****Backzeit ca.: 0 Min.**

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Hans-Peter Klöckner.Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

06.09.2022