



### 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: <b>Meister Kremipan</b>	0,525	<b>Mandelfüllung:</b> <b>Meister Kemipan</b> 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.
<b>Meister Knusper</b> Mandeln, gehobelt	0,080 0,040	Je <b>Backform „UrDinkel Kuchen“</b> ca. 500 g Rührmasse einfüllen, anschließend <b>Meister Knusper</b> , 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
<b>Meister UrDinkel-Rühr</b>	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](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com).

06.09.2022