



### UrDinkel-Rührkuchen "Marmor-Nuss"

Meister UrDinkel-Rühr, Meister eisella Haselnuss  
Dinkel-Marmor-Kuchen mit Haselnüssen (2,5%)

**Rezept-Nr.: 07096**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Nussfüllung:		<b>Nussmasse:</b>
<b>Meister eisella Haselnuss</b>	0,350	<b>Meister eisella Haselnuss</b> mit dem Wasser glatt rühren und ca. 15
Wasser	0,250	Min. quellen lassen. Anschließend die Nussmasse unter 2.500 g UrDinkel-Rührmasse ziehen.
Kakao-Masse		<b>Kakaomasse:</b>
Kakaopulver	0,060	Alle Zutaten miteinander glatt rühren und die Kakaomasse unter
<b>Boeson Backpulver</b>	0,005	1.750 g UrDinkel-Rührmasse ziehen.
Zucker	0,060	
Vollei	0,150	
UrDinkel-Rührmasse mit Öl mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	4,225	Je <b>Backform „UrDinkel Kuchen“</b> ca. 300 g Nuss-Rührmasse und 200 g Schoko-Rührmasse einfüllen.
UrDinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	0,200	Beide Massen leicht marmorieren, mit einem Öl-Spachtel kurz eindrücken, je 20 g UrDinkel-Streusel aufstreuen und abbacken.

**Gesamtgewicht: 5,300 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

**UrDinkel-Streusel**  
mit Meister UrDinkel-Rühr

**Rezept-Nr.: 02071**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Clean Label Goldback</b> Brauner Zucker	3,750 0,750	<b>Meister Clean Label Goldback</b> mit dem Braunen Zucker glatt arbeiten.
<b>Meister UrDinkel-Rühr</b> Dinkelmehl Type 630	5,000 2,500	<b>Meister UrDinkel-Rühr</b> und das Dinkelmehl zugeben und alles zu Streusel verarbeiten.

Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.

---

**Gesamtgewicht: 12,000 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