



### UrDinkel-Rührkuchen "Frucht"

Meister UrDinkel-Rühr

Dinkel-Rührkuchen mit kandierten und getrockneten Früchten

**Rezept-Nr.: 07098**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister UrDinkel-Rühr</b>	0,050	<b>Meister UrDinkel-Rühr</b> mit den Früchten mischen und unter die UrDinkel-Rührmasse heben.
Rosinen/Sultaninen	0,800	
Sauerkirschen, gesüßt und getrocknet	0,350	
Zitronat (Bäko Grüne Zitrone 3mm)	0,350	
Orangeat	0,175	
Urdinkel-Rührmasse mit Öl mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	4,275	Je <b>Backform „UrDinkel Kuchen“</b> 600 g Rührmasse einfüllen, mit einem Öl-Spachtel kurz eindrücken und abbacken.
Aprikosenkonfitüre	0,250	Nach dem Backen die Kuchen aprikotieren und wie gewünscht dekorieren.

**Gesamtgewicht: 6,250 kg**

**Ofentemp.: 180 °C (60 °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

**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).

07.09.2022