



UrDinkelchen "Linzer Art"

Meister UrDinkel-Rühr; Meister Fruchtfüllung Gartenbeeren
Mini-Rührkuchen mit 26% Fruchtzubereitung

Rezept-Nr.: 07651

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 32

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister UrDinkel-Rühr	1,000	Alle Zutaten zu einem glatten Linzer-Teig verarbeiten und zum absteifen kühl stellen. 32 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen und eine Papierbackform einlegen. Den Linzer-Teig ca. 8 mm stark ausrollen, 32 Böden ausstechen (Ø 10 cm, ca. 62 g), in die Papierbackformen einlegen und 30 g Meister Fruchtfüllung Gartenbeeren aufdressieren.
Meister Goldback	0,400	
Meister eisella Haselnuss	0,650	
Biskuitbrösel, fein gemahlen	0,400	
Zimt	0,005	
Vollei	0,250	
Wasser	0,200	
Meister Fruchtfüllung Gartenbeeren	0,960	Den restlichen Linzer-Teig mit Vollei spritzfähig machen. Mit einer Lochtülle (Ø 7mm) ein Gitter (ca. 32 g) aufdressieren und abbacken.
Vollei	0,150	
Meister Gel Neutral	0,100	Nach dem Backen noch heiß mit Meister Gel Neutral abglänzen und nach Wunsch dekorieren.

Gesamtgewicht: 4,115 kg

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

Backzeit ca.: 25 Min.

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

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

07.09.2022