



## UNIFERM RoyalRühr Dinkel

Basismischung für saftige Dinkelrührkuchen

Dinkel überzeugt durch einen vollen und aromatischen Geschmack. Die leicht nussige Note macht Dinkelrührkuchen zu einem Geschmackserlebnis, das den einen oder anderen an die guten alten Rezepte von früher erinnert. Mit der neuen Basismischung für saftige Dinkelrührkuchen können Sie geschmacklich an diese guten Erinnerungen anknüpfen, müssen aber trotzdem nicht auf die Vorteile einer modernen Produktion verzichten.

Anwendungsmenge: 100 %

- **Sehr gute Frischhaltung** – gute Quelleigenschaften des Dinkelmehls
- **Auslobung von Buttergebäcken möglich** – kein Fremdfett im Produkt enthalten
- **Kein Absinken von schweren (Frucht-)Auflagen** – sehr gute Tragfähigkeit der Masse
- **Viele Gebäckvarianten von Blechkuchen bis Muffins möglich** – universelles Produkt mit breitem Anwendungsspektrum, das Raum für individuelle Rezeptideen gibt



## RoyalRühr Dinkel

Basismischung für saftige  
Dinkelrührkuchen

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne |  
Postfach 1661 | 59359 Werne  
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 |  
Backservice: +49 2389 7978-444  
info@uniferm.de | www.uniferm.de



## Dinkel-Dessertkuchen „Haselnuss“

Rezept für ca. 2 Dessertkuchen



### ZUTATEN Rezept-Nr.: 9117

- Alle Zutaten in einen Anschlagkessel geben und im All-in-Verfahren bei langsamer Geschwindigkeit glattrühren.

<b>Dinkelrühr-</b>	<b>UNIFERM RoyalRühr Dinkel</b>	2,000 kg
<b>masse:</b>	Vollei	1,200 kg
	Speiseöl	1,040 kg
	Haselnussgrieß	0,880 kg
	Wasser, ca.	0,280 kg

**GESAMT: 5,400 kg**

- Die Dinkelrührmasse in zwei gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Dessertformen (58 x 14 x 8 cm) einfüllen.
- Die Dinkelrührmasse in der Mitte mit einem in Öl getauchten Schaber eindrücken und backen.

<b>Dekor:</b>	<b>UNIFERM Gel-Aprikose</b>	0,240 kg
	Haselnusskerne, gehackt	0,120 kg
	Wasser, ca.	0,120 kg

**GESAMT: 0,480 kg**

- UNIFERM Gel-Aprikose und Wasser verrühren und daraus ein Gelee kochen.
- Nach dem Backen den Kuchen mit dem Gelee abstreichen und mit den Haselnusskernen garnieren.

**Tipp:** Die Kuchen nach dem Backen direkt aus der Form nehmen um Setzfalten zu verhindern.

### BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 4 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Einwaage:	3,200 kg
Backzeit:	ca. 70 Min.
Backtemperatur:	185 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)

\*Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und - menge

## Dinkel-Johannisbeermuffins

Rezept für ca. 30 Stück à 90 g



### ZUTATEN Rezept-Nr.: 9123

- Alle Zutaten in einen Anschlagkessel geben und im All-in-Verfahren bei langsamer Geschwindigkeit glattrühren.

<b>Dinkelrühr-</b>	<b>UNIFERM RoyalRühr Dinkel</b>	1,000 kg
<b>masse:</b>	Vollei	0,550 kg
	Speiseöl	0,500 kg
	Wasser, ca.	0,100 kg

**GESAMT: 2,150 kg**

- Direkt nach dem Glattrühren der Dinkelrührmasse TK-Johannisbeeren und die gerösteten Mandeln kurz unterlaufen lassen.

<b>Zugabe:</b>	TK-Johannisbeeren (rot)	0,450 kg
	Mandeln, geröstet und gehackt	0,150 kg

**GESAMT: 0,600 kg**

- Die fertige Muffinmasse nun in die Muffinformen füllen und mit wenig Schwaden backen.

**Tipp:** Die Johannisbeeren sollten noch gefroren sein, da sie sonst beim Unterlaufen schnell zerdrückt werden. Am schönsten werden die Muffins, wenn man sie im Umluftofen mit leichtem Schwaden backt.

### BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 4 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Einwaage:	betriebsüblich
Backzeit:	ca. 25 Min.
Backtemperatur:	190 °C (=45 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 175 °C

\*Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und - menge

## Dinkel-Rhabarberschnitte

Rezept für 1 Blech 60/40



### ZUTATEN Rezept-Nr.: 9124

- Alle Zutaten in einen Anschlagkessel geben und im All-in-Verfahren bei langsamer Geschwindigkeit glattrühren.

<b>Dinkelrühr-</b>	<b>UNIFERM RoyalRühr Dinkel</b>	1,300 kg
<b>masse:</b>	Vollei	0,700 kg
	Speiseöl	0,650 kg
	Wasser, ca.	0,130 kg

**GESAMT: 2,780 kg**

- Die Dinkelrührmasse direkt nach dem Glattrühren gleichmäßig auf einem 60/40 Kuchenblech verstreichen.

- Die Käsekuchenmasse in gleichmäßigen Tupfen auf die Dinkelrührmasse aufdressieren.

<b>Käsekuchen-</b>	<b>UNIFERM KäseKuchen</b>	0,500 kg
<b>masse:</b>	Speisequark, mager	0,500 kg
	Vollei	0,250 kg
	Saure Sahne	0,200 kg
	Vollmilch (3,5 % Fett)	0,650 kg

**GESAMT: 2,100 kg**

- Zuerst den Rhabarber auf dem Blech verteilen und anschließend mit Butterstreuseln und Mandelstiften bestreuen.

<b>Auflage:</b>	TK-Rhabarber	1,000 kg
	Butterstreusel	0,500 kg
	Mandeln, gestiftet	0,200 kg

**GESAMT: 1,700 kg**

- Die Dinkel-Rhabarberschnitte in den Ofen schieben und backen.

### BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 4 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Einwaage:	2,780 kg Rührmasse
	2,100 kg Käsekuchenmasse
	1,700 kg Auflage
Backzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	190 °C (= 45 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 175 °C

\*Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und - menge