



Rund um
Dinkel-Vollkorn

Dinkel – ursprünglich.



Dinkel ist eine der ältesten Getreidearten.
Im 20. Jahrhundert geriet er jedoch ins Abseits.

Dinkel – macht glücklich.

Dabei hat Dinkel ernährungsphysiologisch so viel zu bieten: Eine geniale Mischung aus Vitaminen, Mineralien, Kohlehydraten und Fetten, einen hohen Eiweißanteil und reichlich Ballaststoffe. Er enthält viele Aminosäuren, die die Produktion heiter stimmender Hormone anregen. Hochwertige Klebereiweiße sorgen außerdem für ausgezeichnete Backeigenschaften.

Dinkelgebäcke – vitaler Genuss.

Kuchen und Gebäcke mit Dinkelmehl sind nicht nur besonders wertvoll, sondern durch den leicht nussartigen Geschmack auch besonders lecker.

Dinkel-Vollkorn – voll im Trend.

BRAUN bietet mit **Dinkel-Vollkorn** eine neue 100%-Backmischung mit Vollkorndinkel für vielfältigen Einsatz: Blechkuchen, Kasten Kuchen, Rodons und Muffins, mit Früchten (gute Tragfähigkeit) und Schokolade, dabei kernig im Biss, saftig durch Kokos und mit langer Frischhaltung. Setzen Sie also auf Trend im Sortiment – mit **Dinkel-Vollkorn** von **BRAUN**.

Bauern-Guglhupf

4 Rodons, 18 cm Ø, 12 cm hoch



Rührmasse

1000 g	Dinkel-Vollkorn
450 g	Speiseöl
450 g	Wasser
10 g	Combani

- Im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten rühren.

Kakaomasse

80 g	Kakaopulver
120 g	Speiseöl

- verrühren

Dekor

200 g	Mohrenglanz Vollmilch
100 g	Mohrenglanz Zartbitter

Herstellung

- Von der Rührmasse 700 g abnehmen und mit der Kakao-masse verrühren.
- Die Formen einfetten und mit Mehl austauben.
- Die helle Masse einfüllen.
- Die Kakaomasse mit dem Spritzbeutel eindressieren.
- Mit einer Gabel marmorieren.
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Auskühlen lassen und mit **Mohrenglanz Vollmilch** überziehen und mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen.

Backtechnik

Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 40 bis 45 Minuten

Henriettes Dinkel-Kirsche

1 Blech, 60 x 40 cm



Rührmasse

..... 1500 g **Dinkel-Vollkorn**
..... 600 g Speiseöl
..... 600 g Wasser

- ▶ Im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten rühren.

Schmandmasse

..... 200 g **Käse-Frisch flach**
..... 500 g Schmand
..... 150 g Eier
..... 300 g Wasser
..... 50 g Speiseöl

- ▶ glatt rühren

..... 1000 g Dunstsauerkirschen, gut abgetropft

Dekor

..... 700 g Geleeguss mit **Colorado gelb**
▶ siehe Grundrezept

Herstellung

- ▶ Die Rührmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und bemehltes Blech aufstreichen.
- ▶ Die Schmandmasse mit einer 10er Lochtülle diagonal aufdressieren, die Kirschen aufstreuen und abbacken.
- ▶ Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 40 bis 45 Minuten

Feine Landhaus-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm



Rührmasse

..... 1400 g **Dinkel-Vollkorn**
..... 550 g Speiseöl
..... 550 g Wasser

- ▶ Im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten rühren.

..... 500 g Mandarinen, gut abgetropft

Joghurtsahne

..... 600 g **Alaska-express Joghurt**
..... 1200 g Wasser, ca. 20 °C
..... 1200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

..... 500 g Mandarinen, gut abgetropft

Dekor

..... 400 g Geleeguss mit **Colorado gelb**
▶ siehe Grundrezept

Herstellung

- ▶ Die Rührmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach bemehltes Blech aufstreichen und die Mandarinen aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Erkalten die Joghurtsahne aufstreichen, die Mandarinen aufstreuen und glatt streichen.
- ▶ Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anfrosten und mit Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 25 bis 30 Minuten

Dinkel-Helene

1 Blech, 60 x 40 cm



	Rührmasse
..... 1500 g	Dinkel-Vollkorn
..... 600 g	Speiseöl
..... 600 g	Wasser
..... 350 g	Schokobella
..... 10 g	Combani
	▶ Im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten rühren.
..... 2500 g	Birnen, halbiert, gut abgetropft
..... 700 g	Geleeguss mit Colorado neutral
	▶ siehe Grundrezept

Herstellung

- ▶ Die Rührmasse auf ein gefettetes und schwach bemehltes Blech aufstreichen.
- ▶ Die Birnen auflegen und abbacken.
- ▶ Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 35 bis 40 Minuten

Heidelbeer-Dinkelinos

30 Muffins



	Rührmasse
..... 1000 g	Dinkel-Vollkorn
..... 400 g	Speiseöl
..... 400 g	Wasser
	▶ Im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten rühren.
..... 250 g	Heidelbeeren, gefrostet
	▶ kurz unterrühren
	Dekor
..... 100 g	Dekorpuder

Herstellung

- ▶ Die Rührmasse in Muffinformen oder backfeste Gebäckskapseln einfüllen und abbacken.
- ▶ Nach dem Auskühlen mit **Dekorpuder** absieben.

Backtechnik

Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 30 Minuten

Grundrezept: Geleeguss

..... 1000 g	Colorado gelb
..... 500 g	Wasser
	▶ Zutaten kurz aufkochen.

Grundrezept: Geleeguss

..... 1000 g	Colorado neutral
..... 500 g	Wasser
	▶ Zutaten kurz aufkochen.

