



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A -3573 Rosenberg 12
Tel.: +43 (0)2982 2901-0
e-mail: office@mantler-komplet.at
www.mantler-komplet.at



Rezeptinformation

Dinkel-Früchtekuchen

KOMPLET Dinkelvollmehl (0104)

Rezeptur:

Dinkelvollmehl	750 g
Margarine / Butter	750 g
Zucker	750 g
Eier	750 g
Backpulver	60 g
Aroma Zitrone/Vanille	30 g
Früchte zum Belegen	1.000 g

Verarbeitung:

Margarine /Butter, Zucker, Eier und Aroma schaumig aufschlagen, Dinkelvollmehl und Backpulver unterrühren.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 45 Minuten



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A -3573 Rosenberg 12
Tel.: +43 (0)2982 2901-0
e-mail: office@mantler-komplet.at
www.mantler-komplet.at



Rezeptinformation

Dinkelvollkorncroissant

KOMPLET Dinkelvollmehl (0104)

Rezeptur:

Dinkelvollmehl	800 g
Dinkel Koch- und Backmehl	200 g
Zucker	80 g
Margarine	50 g
Backmittel	20 g
Eier (3 Stück)	150 g
Hefe	40 g
Milch	ca. 450 g

Verarbeitung:

Mischzeit: 5 + 2 Minuten

Auf 1.790 g Teig – 500 g Ziehmarгарine eintourieren → 3 einfache Touren.

Im Kühlschrank bei 4 °C drei Stunden ruhen lassen.

Danach wie üblich die Croissants abbacken.