

Kuchentrend „Vollkorn“

Neue Kirsch-Dinkel-Schnitte: Dinkelmehl hält Einzug bei erlenbacher

Groß-Gerau, 11. März 2016 – **Trend und Tradition, beides lässt sich hervorragend miteinander verbinden. erlenbacher macht vor wie es geht: Die klassische Kirsch-Schnitte gibt es jetzt auch mit dem Trend-Urkorn Dinkel.**

Frische Sauerkirschen, die in einem Bett aus saftigem Rührteig versinken – Einfach zum Dahinschmelzen. Die Kirsch-Schnitte von erlenbacher ist ein echter Klassiker und ein Topseller im Sortiment. Warum also das bewährte Rezept in einer zweiten Version auflegen? Um neue Inspirationen zu liefern. So wie für den Kuchentrend schlechthin: Vollkorn. Deshalb gibt es die klassische Kirsch-Schnitte von erlenbacher ab sofort auch mit Dinkelmehl. „Dinkel liegt absolut im Trend. Als Vollwertkorn besitzt es eine Menge positiver Eigenschaften, die von vielen Verbrauchern sehr geschätzt werden“, so Babette Schmidt, Marketingleiterin der erlenbacher backwaren GmbH.

Dinkelmehl im Kuchenteig: Herrlich nussig

Brot und Brötchen mit Dinkelmehl haben bereits viele begeisterte Kunden gefunden. Aber passt das auch zu Kuchen? Auf jeden Fall. Mit Dinkel gewinnt die neue Kirsch-Schnitte sogar im Geschmack ein leckeres Extra: leichtes Nuss-Aroma. Eine Nuance, die ausgezeichnet mit frischen Sauerkirschen und den feinen Tropfen aus Milkschokolade harmoniert.

Plattenkuchen ideal für Großverbraucher

Als vorgeschchnittener Plattenkuchen ist die Kirsch-Dinkel-Schnitte in 12 Portionen (à 4,7 x 9,8 cm) ideal für Großverbraucher geeignet. Sie macht auf Tablett und in Vitrinen einen guten Eindruck und spricht Verbraucher an, die Vollkornprodukte generell bevorzugen. Gleichzeitig bietet sie Liebhabern der klassischen Variante eine willkommene Abwechslung.

Aber der Geschmack ist nicht alles, was die neue Kirsch-Schnitte ausmacht. Der Dinkel-Rührteig hat es in sich: Neben dem köstlichen Nuss-Aroma besitzt er einen hohen Eiweißgehalt. Das macht ihn besonders sättigend. Zudem besitzt Dinkel andere Eiweiße als Weizen. Kunden mit einer Weizenallergie vertragen deshalb häufig Dinkelprodukte.

Eine echte Herausforderung: Dinkel in der Backstube

Auch wenn Dinkel über viele positive Eigenschaften verfügt, eine einfache Verarbeitung zählt nicht dazu. Im Gegensatz zu Weizen besitzt Dinkel nämlich einen wesentlich höheren Kleberanteil. Das erschwert die Verarbeitung. Die Kleber machen den Teig zwar geschmeidig, aber auch sehr empfindlich. Es besteht die Gefahr, den Teig zu ‚überkneten‘. Bäcker, die auf Dinkelprodukte setzen, aber Zeit und Aufwand sparen möchten, finden in der Kirsch-Dinkel-Schnitte von erlenbacher deshalb eine echte Alternative. Sie schmeckt in bester Backtradition wie selbstgemacht, muss aber nur aufgetaut werden.