

PRESSEMITTEILUNG

Feinbacken leicht gemacht

Schapfen Rühr-Genuss für saftige, frische und vielseitige Feingebäcke

Ulm-Jungingen, 15.07.2025 – Wenn Rührmasse sich mühelos verstreichen lässt, Früchte zuverlässig trägt und auch am Folgetag noch saftig schmeckt, wird Backen zur Freude. Mit Schapfen Rühr-Genuss präsentiert die SchapfenMühle eine leistungsstarke Feinback-Mühlenmischung, die Rührkuchen aller Art nicht nur geschmacklich, sondern auch handwerklich auf ein neues Niveau hebt: maximal flexibel, wirtschaftlich und garantiert gelingsicher.

Rührmassen gehören zum festen Repertoire jeder Backstube – von Kastenkuchen und Gugelhupf bis hin zu großflächigen Blechkuchen mit üppiger Fruchtauflage. Doch besonders Letztere stellen hohe Anforderungen an das Handwerk: Zäh, schwer zu verarbeitende Massen kosten Zeit und belasten die Handgelenke beim Verstreichen. Hier setzt Schapfen Rühr-Genuss an. Die neue, fein abgestimmte Mühlenmischung für Rührmassen bringt spürbare Erleichterung in den Bäckereialltag. Die Rührmasse zeigt ein angenehm fließfähiges Verhalten, lässt sich mühelos und gleichmäßig auf dem Blech verteilen und sorgt so für eine deutlich effizientere Verarbeitung. Dabei geht die gute Streichfähigkeit nicht zu Lasten der Stabilität: Trotz der geschmeidigen Textur überzeugt die Teigstruktur durch eine sehr hohe Tragfähigkeit und hält selbst schwere Frucht- oder Cremeauflagen zuverlässig, ganz ohne Absinken oder Struktur-verlust.

Ein weiteres Plus ist die hohe Rezepturflexibilität: Die Feinback-Mühlenmischung kann wahlweise mit Butter, Margarine oder Öl zubereitet werden und lässt sich individuell an betriebsinterne Anforderungen anpassen. Ob saftiger Kastenkuchen, fruchtiger Blechkuchen oder kreative Saisonidee mit Schapfen Rühr-Genuss steht Bäckereien ein vielseitiges Werkzeug für alle Feinback-Anwendungen im Jahresverlauf zur Verfügung.

Jürgen Ellerkamp, Leiter Geschäftsbereich Bäckergeschäft, fasst es zusammen: „Mit Schapfen Rühr-Genuss bieten wir dem Bäckerhandwerk eine leistungsstarke Mühlenmischung, die sowohl in der Verarbeitung als auch im fertigen Gebäck höchste Ansprüche erfüllt. Besonders überzeugt hat uns hier die ausgezeichnete Frischhaltung: Die Krume bleibt auch am Folgetag angenehm saftig, zartschmelzend und aromatisch.“

Denn auch optisch lassen die Backergebnisse keine Wünsche offen: Die Gebäcke zeigen eine gleichmäßige Porung, glatte Oberflächen und hohe Standfestigkeit, selbst bei anspruchsvollen Belägen und Formen. Für eine konstant hohe Produktqualität sorgen die feine Textur, gute

Bindung und der locker-saftige Biss. Zudem ist die Mischung sojafrei, wirtschaftlich in der Anwendung und bietet damit nicht nur handwerklich, sondern auch deklaratorisch ein rundum überzeugendes Gesamtpaket.

Alle Vorteile von Schapfen Rühr-Genuss auf einen Blick:

- müheloses Verstreichen durch fließfähige Massenkonsistenz
- sehr gute Tragfähigkeit, auch bei schwerer Auflage
- hohe Rezepturflexibilität durch Zubereitung mit Butter, Öl oder Margarine
- saftige, lockere Krume mit langanhaltender Frische
- wirtschaftlich in der Anwendung, ideal für das ganze Jahr
- sojafrei für noch mehr Transparenz und Vertrauen

Mit Schapfen Rühr-Genuss gelingen saftige Feingebäcke nicht nur geschmacklich auf den Punkt, auch in Verarbeitung, Optik und Wirtschaftlichkeit überzeugt die Mühlenmischung auf ganzer Linie. Eine zuverlässige Lösung für alle, die im Bäckereialltag effizient arbeiten, flexibel kreieren und dabei keine Kompromisse bei Qualität und Frischhaltung eingehen wollen.

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.schapfenmuehle.de

Online-Shop: www.shop.schapfenmuehle.de

Blog: www.emmer.info

Instagram: www.instagram.com/schapfenmuehle

LinkedIn: www.linkedin.com/company/schapfenmuehle

Bildmaterial



Bildunterschrift: Neu: Schapfen Rühr-Genuss

Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Schapfen-Ruehr-Genuss.jpg
(3.676 KB)

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle, Juli 2025.

Nutzung: Abdruck bis Dezember 2025 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.

Über die SchapfenMühle

Die SchapfenMühle ist Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen und beschäftigt an ihren vier Standorten über 200 Mitarbeitende. Seit der ersten urkundlichen Erwähnung 1452 ist das Unternehmen ein verlässlicher Partner für seine Kunden. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die das Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen. Die SchapfenMühle ist jedoch nicht nur ein zuverlässiges, sondern auch ein sicheres Partner-Unternehmen, sowohl für Landwirte als auch für Kunden. Durch die breit aufgestellte Mühlentechnologie hat der Getreidespezialist die Möglichkeit, jedes Getreide zu einem optimalen Produkt weiterverarbeiten zu können. Spezifische Qualitätsparameter des Getreides entscheiden darüber, ob daraus Mehl, Flocken oder andere Mühlenprodukte hergestellt werden. Dadurch hat der Landwirt einen sicheren Partner, der ihm sein Qualitätsgetreide abnimmt und es zum bestmöglichen Produkt weiterverarbeitet. Auch für die Kunden, wie beispielsweise Bäcker, bedeutet die Zusammenarbeit mit der SchapfenMühle ein hohes Maß an Sicherheit und damit unternehmerische Freiheit. Als Getreidespezialist bietet die SchapfenMühle eine vielseitige Produktpalette an Mehlen, Getreideflocken, Mühlenmischungen, Saaten sowie Kernen und vielem mehr. Das Unternehmen ist unter anderem bekannt für seine innovativen Produkte aus besonderen Getreidearten wie Dinkel und Emmer. Die SchapfenMühle-Wertekette garantiert lückenlose Qualität von der Auswahl des Saatguts über die Ernte und die Verarbeitung des Kornes bis zur Auslieferung an den Kunden. Kontinuierliche Investitionen in neue Technologien und Pioniergeist sind die Erfolgsgaranten des Unternehmens. Im Laufe der Zeit hat sich die SchapfenMühle zu einem weltweit agierenden Unternehmen entwickelt.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Paula Verbeek Terés, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 902, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: verbeek-teres@kommunikationpur.com

