



## Mohn PLUS

- Backfeste Mohnfüllung
- Verarbeitung mit und ohne Brösel möglich
- Hohe Wasseraufnahme
- 25 kg im Sack  
Art.-Nr. 1373625

### Aprikosen-Mohnkuchen

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm, 44 Stück

|       |        |                                        |                |
|-------|--------|----------------------------------------|----------------|
| _____ | 1200 g | Butterhefeteig                         |                |
|       |        | <u>Mohnfüllung</u>                     |                |
| _____ | 1600 g | <b>Mohn PLUS</b>                       | ▶ glatt rühren |
| _____ | 1340 g | Wasser, ca. 20 °C                      |                |
| _____ | 10 g   | <b>Caribia</b>                         |                |
| _____ | 1200 g | Aprikosen, gut<br>abgelaufen, halbiert |                |
| _____ | 600 g  | Streusel                               |                |
|       |        | <u>Dekor</u>                           |                |
| _____ | 20 g   | Dekorzucker                            |                |

### Herstellung

- Den Butterhefeteig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- Die Mohnfüllung verstreichen, die Aprikosen auflegen und die Streusel aufstreuen.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C  
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 45 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Dekorzucker dünn absieben.



## Mohnflechte

### Betriebsrezept: 6 Stück

|       |        |                    |
|-------|--------|--------------------|
| _____ | 3000 g | Butterhefeteig     |
|       |        | <u>Mohnfüllung</u> |
| _____ | 1000 g | <b>Mohn PLUS</b>   |
| _____ | 300 g  | Brösel             |
| _____ | 1100 g | Wasser, ca. 20 °C  |
|       |        | <u>Dekor</u>       |
| _____ | 300 g  | Aprikosenkonfitüre |
| _____ | 300 g  | Fondant            |

### Herstellung

- Den Butterhefeteig auf ca. 50 x 150 cm ausrollen und die Mohnfüllung aufstreichen.
- Den Teig in 6 Stücke teilen und die Längsseite aufrollen.
- Die Rollen durchschneiden und jeweils 2 Teile zum Zopf flechten.
- Auf Bleche absetzen und bei knapper Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 25 bis 30 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.

## Grundrezepte Mohn PLUS

### Grundrezept Mohn PLUS mit Brösel:

|        |                  |                                                                                      |
|--------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000 g | <b>Mohn PLUS</b> | ► <b>Mohn PLUS</b> , Brösel und Wasser gut vermischen und ca. 10 Min quellen lassen. |
| 200 g  | Brösel           |                                                                                      |
| 1100 g | Wasser           |                                                                                      |

## Mohn-Orangenstriezel

### Betriebsrezept: 12 Stück

|       |        |                           |                                                                                                      |
|-------|--------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| _____ | 4200 g | Butterhefeteig            |                                                                                                      |
|       |        | <u>Mohnfüllung</u>        |                                                                                                      |
| _____ | 1650 g | <b>Mohn PLUS</b>          | ► <b>Mohn PLUS</b> und Brösel mit Wasser und <b>Caribia</b> anrühren und ca. 10 Min. quellen lassen. |
| _____ | 450 g  | Brösel                    |                                                                                                      |
| _____ | 1800 g | Wasser, ca. 20 °C         |                                                                                                      |
| _____ | 15 g   | <b>Caribia</b>            |                                                                                                      |
| _____ | 1500 g | <b>Fruchti-Top Orange</b> |                                                                                                      |
| _____ | 1200 g | Streusel                  |                                                                                                      |
|       |        | <u>Dekor</u>              |                                                                                                      |
| _____ | 350 g  | Aprikosenkonfitüre        |                                                                                                      |

### Herstellung

- Den Butterhefeteig in 6 Stücke à 700 g zu Rechtecken aufarbeiten und ca. 15 Minuten entspannen lassen, auf 60 x 40 cm ausrollen.
- Jeweils ca. 650 g Mohnfüllung aufstreichen, darauf dann ca. 250 g **Fruchti-Top Orange** aufstreichen.
- In der Mitte durchschneiden, so dass 2 Teile à 60 x 20 cm entstehen und aufrollen.
- Die Rollen auf das Blech legen, in der Mitte einschneiden und mit Streusel bestreuen.
- Bei 1/2 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren.

### Grundrezept Mohn PLUS ohne Brösel:

|        |                  |                                                                              |
|--------|------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1000 g | <b>Mohn PLUS</b> | ► <b>Mohn PLUS</b> und Wasser gut vermischen und ca. 10 Min. quellen lassen. |
| 840 g  | Wasser           |                                                                              |

Offizieller  
Förderer



### MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover  
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

### Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

### Bestellung

Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

**MARTIN BRAUN GRUPPE**

**Nr. 515**