

RUNDUM

Mohna





Mohnstollen

5 Stück

Betriebsrezept

Stollenteig		
2000 g	Butter-Hefeteig	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralknetter: 3 + 4 Min. Teigtemp.: 24 bis 26 °C Teigruhe: ca. 20 Min.
600 g	Butter oder Crememargarine	
150 g	Marzipanrohmasse	
200 g	Hefe	
500 g	Wasser	
15 g	Caribia	
15 g	Combani	
15 g	Sizilia	
15 g	Feines Mandel-Aroma	
15 g	Stollengewürz-Aroma	
Mohnfüllung		Alle Zutaten kurz glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.
1750 g	Mohna	
500 g	Brösel	
650 g	Wasser	
350 g	Vollei	
250 g	Marzipanrohmasse	
250 g	Mandeln, gehackt	
25 g	Caribia	
15 g	Feines Mandel-Aroma	
750 g	Butter, flüssig	
Vanillezucker		zum Einstreichen
500 g	Zucker	
10 g	Kovanil	

► mischen

Mohn-Eierschecke

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

900 g	Mürbeteig, 1 Boden, angebacken	
Mohnfüllung		
600 g	Brösel	► verrühren
2000 g	Mohna	
1400 g	Wasser	
200 g	Butter, flüssig	
300 g	Mandeln, gehackt	
30 g	Caribia	
20 g	Feines Mandel-Aroma	
Eierschecken-Guss		
1500 g	Eierschecke	► glatt rühren
3000 g	Wasser	

Herstellung Mohn-Eierschecke

- Auf den angebackenen Mürbeteigboden die Mohnfüllung und anschließend den Eierschecken-Guss aufstreichen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- **Aroma-Tipp:** Den Eierschecken-Guss mit 10 g **Caribia** aromatisieren.

Herstellung Mohnstollen

- Den Stollenteig in 700 g-Stücke abwiegen.
- Jedes Stück auf 30 x 30 cm ausrollen.
- Je Stück 750 g Mohnfüllung aufstreichen, zur Rolle aufrollen und in eine Stollenhaube eindrücken.
- Auf ein Blech setzen, 10 Minuten angaren lassen.
- Mit etwas Schwaden abbacken.
- Backtemperatur: 210 bis 200 °C fallend (= 20 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)

- Backzeit: ca. 50 Minuten
- Nach dem Backen die noch warmen Mohnstollen mit aufgelöster Butter einstreichen und erkalten lassen. Danach nochmals buttern und in Vanillezucker wälzen.
- Nach dem Erkalten mit Staubzucker besieben.
- **Hinweis:** Die Wassermenge für die Mohnfüllung richtet sich nach der Qualität der Brösel.



Böhmische Mohnschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1200 g	Butterhefeteig	
<u>Mohnfüllung</u>			
_____	1000 g	Mohna	Die Zutaten der Mohnfüllung anrühren und quellen lassen.
_____	500 g	Brösel	
_____	250 g	Mandeln, gehackt	
_____	400 g	Vollmilch	
_____	400 g	Wasser	
<u>Creme</u>			
_____	500 g	Vollmilch	aufkochen
_____	50 g	Crema	
_____	50 g	Zucker	
_____	750 g	Dunstäpfel, gehackt	
<u>Mischteig für das Gitter</u>			
_____	400 g	Butterhefeteig	
_____	400 g	Mürbeteig	
<u>Dekor</u>			
_____	800 g	Geleeguss mit Colorado	

Herstellung

- Den Butterhefeteig ausrollen, auf ein Blech legen und stippen.
- Unter die Mohnfüllung die gekochte Creme und die gehackten Dunstäpfel ziehen.
- Auf dem Boden verstreichen und das Gitter aus Mischteig auflegen.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 50 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglänzen.



Mohn-Creme-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	900 g	Mürbeteig	
<u>Mohn-Biskuitmasse</u>			
_____	500 g	Bisquit 100 Plus	Alle Zutaten ca. 6 Min. mit feiner Rute im schnellen Maschinen-gang aufschlagen.
_____	300 g	Vollei	
_____	100 g	Mohna	
_____	50 g	Wasser	
_____	500 g	Dunstsauerkirschen, gut abgelaufen	
<u>Mohn-Creme</u>			
_____	400 g	KSK	KSK, Mohna und Alaska-express Neutral mischen, in der Milch auflösen, mit Dessert-paste Rum abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	200 g	Mohna	
_____	200 g	Alaska-express Neutral	
_____	40 g	Dessertpaste Rum	
_____	1100 g	Vollmilch, ca. 25 °C	
_____	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Dekor</u>			
_____	800 g	Marzipan, angewirkt	

Herstellung

- Auf den Mürbeteigboden die Mohn-Biskuitmasse aufstreichen, die Kirschen aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Erkalten die Mohn-Creme aufstreichen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und anschließend mit gerieftem Marzipan eindecken.



Streusel-Mohnschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1800 g	Mürbeteig, 2 Stück, angebacken, 3,5 mm	
		<u>Mohnfüllung</u>	
_____	2200 g	Mohna	Alle Zutaten miteinander verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
_____	450 g	Biskuitbrösel	
_____	100 g	KSK	
_____	1500 g	Wasser	
_____	200 g	Butter, flüssig	
_____	200 g	Rosinen	
_____	1200 g	Streusel	

Dekor

_____	300 g	Aprikosenkonfitüre
_____	300 g	Fondant

Herstellung

- Einen Mürbeteigboden auf das Blech legen und die Hälfte der Mohnfüllung aufstreichen.
- Den zweiten Mürbeteigboden auflegen und die restliche Mohnfüllung aufstreichen.
- Die Streusel gleichmäßig aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 35 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.
- **Aroma-Tipp:** Die Mohnfüllung erhält mit **Caribia** eine besondere Note.



Mohnstriezel

5 Stück

Betriebsrezept

_____	2000 g	Butterhefeteig	
		<u>Mohnfüllung</u>	
_____	1000 g	Mohna	Gut miteinander vermischen und 10 Minuten quellen lassen.
_____	300 g	Brösel	
_____	700 g	Wasser	
_____	300 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	250 g	Fondant	

Herstellung

- Den Hefeteig auf ca. 50 x 125 cm ausrollen und die Mohnfüllung aufstreichen.
- Den Teig in 5 Stücke teilen und die einzelnen Stücke zu Rollen von 50 cm Länge aufrollen.
- Die Rollen durchschneiden und jeweils 2 Teile zum Zopf flechten.
- Auf Bleche absetzen und bei knapper Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.
- **Tipp:** Der Teig und die Mohnfüllung können auch zur Herstellung von Mohnschnecken genutzt werden.