



KOMPLET Mohnfülle trocken

Für feinste Mohnfüllungen!

Vormischung zur Herstellung von Mohnmassen.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



JETZT NOCH BESSER – NOCH ERGIEBIGER!

Ihre Vorteile:

- Sehr angenehmer Mohn-
geschmack
- Verringerung der Material-
kosten durch erhöhte
Wasseraufnahme
- Verbesserung der Farbe
- Verbesserung der Back-
stabilität
- Gute Streich- und Dressier-
fähigkeit
- Hoher Convenience-Grad
- Vielseitig und flexibel ein-
setzbar
- Eine Bereicherung für jedes
Gebäcksortiment!





Grundrezepturen

KOMPLET Mohnfülle trocken

	Standard	mit Ei	mit Bröseln
KOMPLET Mohnfülle trocken	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Vollei, flüssig	-	200 g	-
Brösel	-	-	200 g
Wasser	750 – 850 g	650 g	1.000 g
Gesamtteig	1.750 – 1.850 g	1.850 g	2.200 g

Verarbeitung: Alle Zutaten miteinander verrühren und kurz quellen lassen.

Meistertipp: Damit die Masse schneller verarbeitungsfähig ist, sollte das Wasser heiß zugegeben werden.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Mohntorte

KOMPLET Mohnfülle trocken

Rezeptur für 5 Torten à Ø 14 cm

Mürbteig	_____ 245 g _____ 70 g _____ 25 g _____ 10 g	KOMPLET Feinmürbteig Butter oder Margarine Vollei Wasser	Mürbteig, Stärke: Einwaage Mürbteig: Backtemperatur: Backzeit:	ca. 2,5 mm ca. 70 g / Torte ca. 190 °C ca. 10 Min.
Mohnfüllung	_____ 700 g _____ 140 g _____ 140 g _____ 210 g _____ 100 g _____ 340 g _____ 980 g	KOMPLET Mohnfülle trocken KOMPLET Creme Patissiere Brösel Butter, weich Vollei Apfelmus Wasser, ca. 30 °C	Rührzeit Mohnmasse: Quellzeit: Einwaage Mohnmasse:	ca. 3 Min. ca. 10 Min. ca. 520 g / Torte
	Die Masse in die vorbereiteten Tortenringe einfüllen.			
Auflage	_____ 200 g _____ 100 g	KOMPLET Feinmürbteig Butter oder Margarine	Zutaten zu Streusel verkneten, aufstreuen und abbacken.	Einwaage Streusel: Backtemperatur: Backzeit:
				ca. 60 g / Torte ca. 180 °C ca. 50 Min.

Meistertipp:

Einwaagen für ein Blech (60 x 20 cm): Mürbteig ca. 600 g, Mohnmasse ca. 3.500 g, Streusel ca. 300 g; **Backzeit:** ca. 55 Min.

Für die **Variante mit Hefeteig** benötigen Sie folgende **Einwaagen:** Hefeteig ca. 600 g, Mohnmasse ca. 3.000 g, Streusel ca. 300 g; **Backzeit:** ca. 55 Min.



Quark-Mohn-Torte

KOMPLET Mohnfülle trocken

Rezeptur für 8 Torten à Ø 14 cm

Mürbteig	_____ 390 g _____ 115 g _____ 40 g _____ 20 g	KOMPLET Feinmürbteig Butter oder Margarine Vollei Wasser	Mürbteig, Stärke: Einwaage Mürbteig: Backtemperatur: Backzeit:	ca. 2,5 mm ca. 70 g / Torte ca. 180 - 190 °C ca. 10 Min.
Quark- masse	_____ 1.000 g _____ 1.400 g _____ 200 g _____ 350 g _____ 1.100 g	KOMPLET Gourmet Käsekuchen Speisequark Speiseöl Vollei Wasser	Rührzeit: Für die Mohn-Quarkmasse KOMPLET Mohnfülle trocken mit Wasser verrühren und mit 1.500 g fertiger Quarkmasse vermischen. Einwaage Quarkmasse: Einwaage Mohn-Quarkmasse:	ca. 3 Min. ca. 100 g / Schicht 3 Schichten pro Torte ca. 125 g / Schicht 2 Schichten pro Torte
Zum Unter- rühren	_____ 250 g _____ 200 g	KOMPLET Mohnfülle trocken Wasser	Die Quark- und die Mohn-Quarkmasse abwechselnd einfüllen.	
Auflage	_____ 105 g _____ 55 g	KOMPLET Feinmürbteig Butter oder Margarine	Einwaage Streusel: Backtemperatur: Backzeit:	ca. 20 g / Torte ca. 190 °C ca. 45 - 50 Min.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Mohnschleifen

KOMPLET Mohnfülle trocken

Rezeptur für ca. 30 Stück

Plunder- teig	_____ 100 g	KOMPLET Hefeteig Premium 10	Knetzeit, Spirale: 2 Min., Gang I, 6 Min., Gang II Teigtemperatur: ca. 24 °C Teigruhe: ca. 10 Min. Teigeinwaage: ca. 1.910 g Ziehmargarine: ca. 600 g Touren: 3 einfache Touren Teigruhe: ca. 30 Min.
	_____ 1.000 g	Weizenmehl, Type 550	
	_____ 130 g	Zucker	Den Teig zu Plunder Teig verarbeiten und ausrollen. Teigstärke: ca. 3 mm Breite: ca. 25 cm Länge: ca. 150 cm
	_____ 120 g	Butter oder Margarine	
	_____ 60 g	Hefe	
	_____ 100 g	Vollei	
	_____ 400 g	Wasser	
	_____ 600 g	Ziehmargarine, Platte	
Füllung	_____ 850 g	KOMPLET Mohnfülle trocken	Einwaage Mohnfüllung: ca. 1.800 g Die Mohnfülle auf den unteren Teil des Teiges aufstreichen, der Länge nach zusammenlegen und in Stücke schneiden. Stückbreite: ca. 5 cm Die Stücke in der Mitte der Länge nach einschneiden und ein Teigende durch den Einschnitt ziehen. Stückgare: ca. 45 Min. Backtemperatur: ca. 200 °C Backzeit: ca. 18 Min., mit Schwaden
	_____ 85 g	Vollei	
	_____ 170 g	Brösel	
	_____ 700 g	Wasser, ca. 30 °C	
Dekor	_____ 200 g	Aprikosenkonfitüre	Nach dem Erkalten mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit KOMPLET Magic Fondant glasieren.
	_____ 200 g	KOMPLET Magic Fondant	



Mohn-Eierschecke

KOMPLET Mohnfülle trocken

Rezeptur für ein Blech à 60 x 20 cm

Butter-Mürbteig	<ul style="list-style-type: none"> _____ 350 g KOMPLET Feinmürbteig _____ 100 g Butter _____ 35 g Vollei _____ 15 g Wasser 	Einwaage: ca. 500 g Backtemperatur: ca. 190 °C Backzeit: ca. 10 - 12 Min.
Mohnfüllung	<ul style="list-style-type: none"> _____ 800 g KOMPLET Mohnfülle trocken _____ 160 g Vollei _____ 520 g Wasser 	Rührzeit: ca. 3 Min. Quellzeit: ca. 10 Min. Einwaage Mohnfüllung: ca. 1.480 g
Eierschecke-Auflage	<ul style="list-style-type: none"> _____ 600 g KOMPLET Eierschecke Fix _____ 1.050 g Wasser _____ 300 g Sahne, flüssig 	Quellzeit: ca. 5 - 10 Min. Aufschlagzeit: ca. 7 Min. Litervolumen: ca. 620 - 700 g/Liter Einwaage Auflage: ca. 1.950 g Backtemperatur: ca. 190 - 200 °C Backzeit: ca. 50 - 55 Min.
Dekor	<ul style="list-style-type: none"> _____ 75 g Butter, flüssig _____ 75 g Zucker 	Den noch heißen Kuchen buttern und zuckern.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Mohnstollen

KOMPLET Mohnfülle trocken

Rezeptur für 5 Stück

Teig	_____ 100 g	KOMPLET Hefeteig Premium 10	Knetzeit, Spirale: 2 Min., Gang I 8 Min., Gang II
	_____ 1.000 g	Weizenmehl, Type 550	
	_____ 175 g	Zucker	Teigtemperatur: ca. 24 °C
	_____ 250 g	Butter, weich	
	_____ 70 g	Hefe	Teigruhe: ca. 10 Min.
	_____ 100 g	Vollei	
	_____ 340 g	Wasser	
Füllung	_____ 1.000 g	KOMPLET Mohnfülle trocken	Rührzeit Masse: ca. 3 Min.
	_____ 100 g	KOMPLET Creme Patissiere	
	_____ 250 g	Brösel	Zum Schluss die Rum-Sultaninen dazugeben und quellen lassen.
	_____ 750 g	Wasser	
	_____ 400 g	Vollei	Einwaage Teig: ca. 400 g / Stück
	_____ 200 g	Marzipan	Einwaage Masse: ca. 600 g / Stück
_____ 300 g	Rum-Sultaninen	Maße der Backformen: ca. 20 x 10 x 7 cm	
			Backtemperatur: ca. 210 °C fallend auf 190 °C
			Backzeit: ca. 50 Min.
Dekor	_____ 200 g	Butter, flüssig	Die abgekühlten Stollen buttern und zuckern.
	_____ 200 g	Vanillezucker	

08/25 11914-01

Meistertipp: Mohnstollen sollten kühl gelagert werden.



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!