



# Mohntorte

## KOMPLET Mohnfülle trocken

Rezeptur für 5 Torten à Ø 14 cm

<b>Mürbteig</b>	_____ 245 g _____ 70 g _____ 25 g _____ 10 g	<b>KOMPLET Feinmürbteig</b> Butter oder Margarine Vollei Wasser	<b>Mürbteig, Stärke:</b> <b>Einwaage Mürbteig:</b> <b>Backtemperatur:</b> <b>Backzeit:</b>	ca. 2,5 mm ca. 70 g / Torte ca. 190 °C ca. 10 Min.
<b>Mohnfüllung</b>	_____ 700 g _____ 140 g _____ 140 g _____ 210 g _____ 100 g _____ 340 g _____ 980 g	<b>KOMPLET Mohnfülle trocken</b> <b>KOMPLET Creme Patissiere</b> Brösel Butter, weich Vollei Apfelmus Wasser, ca. 30 °C	<b>Rührzeit Mohnmasse:</b> <b>Quellzeit:</b> <b>Einwaage Mohnmasse:</b>	ca. 3 Min. ca. 10 Min. ca. 520 g / Torte
<b>Auflage</b>	_____ 200 g _____ 100 g	<b>KOMPLET Feinmürbteig</b> Butter oder Margarine	<b>Zutaten zu Streusel verkneten, aufstreuen und abbacken.</b> <b>Einwaage Streusel:</b> <b>Backtemperatur:</b> <b>Backzeit:</b>	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. 300g; **Backzeit:** ca. 55 Min.

08/25 11914-01



Weitere  
Rezepte



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!