



Rund um **Mohna**

Mohnwelle

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 20



Sandmasse mit Mohn

..... 0,600 kg	Sand BASIC
..... 0,300 kg	Vollei
..... 0,300 kg	Rapsöl
..... 0,050 kg	Wasser
..... 0,010 kg	Feines Kuchen-Aroma
..... 0,125 kg	Mohna

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2–3 Minuten rühren. Mohna unter die Sandmasse rühren.

..... 0,400 kg	Sauerkirschen
----------------	---------------

Buttercreme

..... 0,125 kg	Cremonte
..... 0,400 kg	Wasser
..... 0,100 kg	Mohna
..... 0,400 kg	Butter, weich

- ▶ Cremonte und Mohna mit dem Wasser verrühren, die weiche Butter zugeben und mit feiner Rute ca. 5–6 Minuten aufschlagen.

Dekor

..... 0,100 kg	Schokobella RSPO SG RA MB cocoa
----------------	--

- ▶ Auf die noch weiche Buttercreme Schokobella mit einem Löffel wellenförmig aufstreichen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Früchte aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Creme aufstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35 Minuten

Mohn-Streuselkuchen

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- 0,450 kg Mürbeteig (**Mürbella**), angebacken
[siehe Grundrezept]
- 2,500 kg Mohnmasse/Mohnfüllung (**KSK**)
[siehe Grundrezept]
- 0,500 kg Streusel (**Mürbella**)
[siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Die Masse auf den Mürbeteigboden streichen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40 Minuten

Mohn-Käsekuchen

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48



- 1,400 kg Mischteig (**Hefemürb**)
[siehe Grundrezept]
- **Quarkmasse mit Mohn**
- 0,800 kg **Käse-Frisch flach**
- 2,000 kg Quark (Magerstufe)
- 0,750 kg **Mohna**
- 0,600 kg Vollei
- 1,750 kg Wasser, ca. 50 °C
- 0,010 kg **Caribia**
- 0,015 kg **Combani**

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 5 Minuten glattrühren.

- 0,600 kg Streusel (**Mürbella**)
[siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Die Masse einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Dekorpuder absieben.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 45–50 Minuten

Kirsch-Mohn-Franzbrötchen

Gesamtstückzahl: 60

Mohn-Franzbrötchen

Gesamtstückzahl: 60



Kirsch-Mohn-Franzbrötchen

Mohn-Franzbrötchen

Hefemürbteig

3,200 kg **Hefemürb**
0,350 kg Butter
0,250 kg Vollei
0,250 kg Hefe
0,005 kg **Hefeteig-Aroma RSPO SG**
0,005 kg **Butter-Sahne-Aroma**

▶ Alle Zutaten miteinander verkneten. Die Laufzeit des Teiges richtet sich nach der Maschinenart und dem Maschinenhersteller.

1,000 kg Butterziehplatte

▶ Den Teig mit drei einfachen Touren tourieren. Nach dem Tourieren den Teig auf 50 cm Breite und 2,5 mm Stärke ausrollen.

Füllung

3,000 kg Mohnfüllung für Schnecken (**Mohna**) [siehe Grundrezept]

Fruchtfüllung

0,900 kg **Fruchti-Top Kirsch**

Streusel

0,060 kg Streusel (**Mürbella**)
[siehe Grundrezept]

Dekor

0,480 kg Aprikosenkonfitüre
0,300 kg **Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa**

Herstellung

- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Den Teig der Länge nach aufrollen.
- ▶ In 3,5 cm breite Stücke schneiden.
- ▶ Die Teiglinge in der Mitte eindrücken.
- ▶ Die Fruchtfüllung mittig eindressieren und die Streusel aufstreuen.
- ▶ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aprikotieren.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.

- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Den Teig der Länge nach aufrollen.
- ▶ In 3,5 cm breite Stücke schneiden.
- ▶ Die Teiglinge in der Mitte eindrücken.
- ▶ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aprikotieren.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18–20 Minuten
- ▶ Schwadengabe: etwas

Kirsch-Mohnschnecken

Gesamtstückzahl: 20

Mohnschnecken

Gesamtstückzahl: 20



Kirsch-Mohnschnecken

Mohnschnecken

Quarkhefeteig

2,500 kg **Quarkhefeteig**
[siehe Grundrezept]

Füllung

1,800 kg Mohnfüllung für Schnecken (**Mohna**)
[siehe Grundrezept]

Fruchtfüllung

0,600 kg **Fruchti-Top Kirsch**

Streusel

0,200 kg Streusel (**Mürbella**)
[siehe Grundrezept]

Dekor

0,180 kg Aprikosenkonfitüre
0,100 kg **Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa**

0,180 kg Aprikosenkonfitüre

0,100 kg **Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa**

Herstellung

- ▶ Den Teig auf 50 cm Breite und 3 mm Stärke ausrollen.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Zur Roulade aufrollen.
- ▶ In 3 cm breite Stücke schneiden.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Die Fruchtfüllung aufdressieren.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Bei voller Gare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aprikotieren.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.

- ▶ Den Teig auf 50 cm Breite und 3 mm Stärke ausrollen.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Zur Roulade aufrollen.
- ▶ In 3 cm breite Stücke schneiden.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Bei voller Gare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aprikotieren.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

Mohnbrezel

Gesamtstückzahl: 25

Mohnbrezel mit Streusel

Gesamtstückzahl: 25



Mohnbrezel

Mohnbrezel mit Streusel

Quarkhefeteig	2,000 kg Quarkhefeteig [siehe Grundrezept]
Füllung	1,250 kg Mohnfüllung (Mohna , Brösel, Wasser) [siehe Grundrezept]
Streusel	0,125 kg Streusel (Mürbella) [siehe Grundrezept]
Dekor	0,250 kg Aprikosenkonfitüre 0,010 kg Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa
Herstellung	<ul style="list-style-type: none">▶ Den Teig auf 40 x 60 cm ausrollen (ca. 4 mm) und in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden.▶ Die Streifen an den Enden mit der Handfläche in entgegengesetzter Richtung etwas drehen und zur Brezel formen.▶ Auf Backbleche absetzen.▶ Die Füllung eindressieren.▶ Abbacken.▶ Auskühlen lassen.▶ Aprikotieren.▶ Mit Schokobella überspinnen.
Backtechnik	<ul style="list-style-type: none">▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

Mohn-Zöpfe-Kasten-Striezel

Gesamtstückzahl: 10

Mohn-Zöpfe-Striezel

Gesamtstückzahl: 10



Mohn-Zöpfe-Kasten-Striezel

Mohn-Zöpfe-Striezel

Quarkhefeteig	5,500 kg Quarkhefeteig [siehe Grundrezept]	2,500 kg Quarkhefeteig [siehe Grundrezept]
Füllung	4,000 kg Mohnfüllung für Schnecken (Mohna) [siehe Grundrezept]	1,600 kg Mohnfüllung für Schnecken (Mohna) [siehe Grundrezept]
Dekor	0,300 kg Aprikosenkonfitüre 0,150 kg Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa	0,200 kg Aprikosenkonfitüre 0,100 kg Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa
Herstellung	<ul style="list-style-type: none">▶ Den Teig auf 550 g abwiegen und ausrollen.▶ Die Mohnfüllung auf den Teig streichen (400 g).▶ Aufrollen, der Länge nach durchschneiden und zum Zopf flechten.▶ Die Stücke in die Formen legen.▶ Auf Gare stellen.▶ Abbacken.▶ Nach dem Backen aus den Formen lösen.▶ Aprikotieren.▶ Mit Schokobella überspinnen.	<ul style="list-style-type: none">▶ Den Teig auf 250 g abwiegen und ausrollen.▶ Die Mohnfüllung auf den Teig streichen (160 g).▶ Aufrollen, der Länge nach durchschneiden und zum Zopf flechten.▶ Auf Backbleche absetzen.▶ Auf Gare stellen.▶ Abbacken.▶ Nach dem Backen aprikotieren.▶ Mit Schokobella überspinnen.
Backtechnik	<ul style="list-style-type: none">▶ Stückgare: ca. 40 Minuten▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)▶ Backzeit: ca. 35 Minuten	<ul style="list-style-type: none">▶ Stückgare: ca. 30 Minuten▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

Grundrezepte

Mürbeteig

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,400 kg	Backmargarine, weich
..... 0,100 kg	Vollei
	▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Quarkhefeteig

..... 5,000 kg	Quarkhefe frisch
..... 1,715 kg	Wasser
..... 0,850 kg	Vollei
..... 0,800 kg	Butter
..... 0,225 kg	Hefe
	▶ Spiralkneter: 4 + 3 Minuten
	▶ Teigtemperatur: ca. 24–28 °C
	▶ Teigruhe: ca. 15 Minuten

Mischteig

..... 5,000 kg	Hefemürb
..... 0,500 kg	Backmargarine oder Butter
..... 0,350 kg	Vollei
..... 1,500 kg	Wasser
..... 0,400 kg	Hefe
	▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.
	▶ Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
	▶ Teigtemperatur: ca. 24–26 °C
	▶ Teigruhe: ca. 15 Minuten

Streusel

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,500 kg	Butter
	▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Mohnmasse/Mohnfüllung

..... 1,000 kg	Mohna
..... 0,300 kg	Brösel
..... 0,100 kg	KSK
..... 0,800 kg	Wasser
..... 0,015 kg	Feines Kuchen-Aroma
	▶ Mohna, Brösel und KSK trocken mischen und mit dem Wasser anrühren. Vor der Weiterverarbeitung 10 Minuten quellen lassen.

Mohnfüllung

..... 1,000 kg	Mohna
..... 0,300 kg	Brösel
..... 0,700 kg	Wasser
..... 0,010 kg	Feines Kuchen-Aroma
	▶ Alle Zutaten glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Mohnfüllung für Schnecken

..... 1,000 kg	Mohna
..... 0,400 kg	Wasser
..... 0,400 kg	Vollei
..... 0,300 kg	Brösel
..... 0,100 kg	KSK
..... 0,010 kg	Feines Kuchen-Aroma
	▶ Alle Zutaten glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.

