

Mohnbackmasse

Grundmasse für Füllungen und Kuchenauflagen

Welche Faktoren sind entscheidend für eine gute Mohnmasse?

Die traditionelle Herstellung von Mohnfüllungen nutzt schon jeher frisch gequetschte oder gemahlene Mohnsaat. Diese wird mit weiteren Zutaten wie Zucker und Gewürzen gekocht. Die Grundmasse kann dann, je nach gewünschter Verwendung, mit weiteren Zutaten wie z.B. Grießpudding, geriebenem Apfel oder Makronenmasse aufgemischt werden. Entscheidend für die hohe Qualität der Grundmasse ist die richtige Auswahl beim Haupt-Rohstoff Mohn. Wichtig ist für uns eine geringe mechanische Belastung der Saat bei der Ernte, so dass möglichst wenige Samen beschädigt werden. Ferner muss der Trocknungsprozess bei nicht zu hoher Temperatur ablaufen. Mit 30° bis 40°C erzielt man das beste Ergebnis.

In der Verarbeitung sind in Bezug auf die beste Qualität ebenso einige Punkte zu beachten. Mit einem gedämpften Mohn wird man nie eine perfekte Mohnfüllung hinbekommen. Dies liegt in der Natur der Dinge. Denn durch das Dämpfen geht Einiges an Geschmack verloren. Somit ist die Verarbeitung von frisch aufgebrochenem Mohn die qualitativ hochwertigste Lösung.

Auch für die weiteren Rohstoffe sollte man genauer hinschauen. Ein guter Zimt und echte Vanille runden das Produkt harmonisch ab.

Bei unserer **Mohnbackmasse** sind es somit viele Faktoren, die das Produkt zu etwas ganz Besonderem machen.

Wie wird die **Mohnbackmasse** verwendet?

Die Mohnbackmasse wird je nach gewünschtem Anwendungszweck mit weiteren Zutaten vermischt.

Eine Beispielrezeptur für eine Füllung für Schnecken und Schleifen wäre:

- 1,000 kg Mohnbackmasse
- 0,050 kg Vollei
- 0,100 kg Paniermehl (aus Brötchen)
- 0,100 kg Wasser (je nach gewünschter Konsistenz)

Alle Zutaten kurz miteinander verrühren und 10 Minuten quellen lassen, dann auf Gebäck aufbringen.

Weitere Rezepturen finden Sie auf unserer Internetseite.

Die Vorteile der **Mohnbackmasse** auf einen Blick

- einsetzbar für Kuchen, Plunder, Dauergebäck, etc.
- sehr aromatisch, da aus frisch geschrotetem Mohn gekocht
- frosterfest und backstabil
- flexibel zu ergänzen mit anderen Zutaten

Die Zutatenliste der **Mohnbackmasse**

Zucker, Blaumohn (29%), Wasser, Glukosesirup, Verdickungsmittel Guarkernmehl (E412), Zitronensaft, Meersalz, Ceylon-Zimt, Vanilleextrakt