



## universelle Mohnfüllung

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
<b>CI-Mohnbackmasse</b>	9,000 kg	<b>9,000</b>	<b>18,000</b>	<b>27,000</b>
-				
<b>Vermischen</b>				
<b>Semmelmehl</b>	0,500 kg	<b>0,500</b>	<b>1,000</b>	<b>1,500</b>
<b>Vanillekrem, gekocht</b>	1,500 kg	<b>1,500</b>	<b>3,000</b>	<b>4,500</b>
<b>Apfelmark</b>	1,000 kg	<b>1,000</b>	<b>2,000</b>	<b>3,000</b>
<b>Vollei</b>	0,700 kg	<b>0,700</b>	<b>1,400</b>	<b>2,100</b>
<b>&gt; bei Bedarf:</b>				
<b>Wasser</b>	0,100 kg	<b>0,100</b>	<b>0,200</b>	<b>0,300</b>
<b>&gt; für Streichfähigkeit</b>				
<b>18.6.19 18:04</b>	12,800	<b>12,800</b>	<b>25,600</b>	<b>38,400</b>

### Erläuterung

Für dicke Mohnschichten geeignet.

Aufwertung durch Zugabe von Sultaninen oder Mandeln möglich.