

Art.-Nr. 1916 Mohnmasse Extra



www.eiwofood.de

## Mohnmasse Extra

Art.-Nr. 1916



Füllmasse zur Herstellung von Mohngebäcken und Mohnkuchen.

## Grundrezeptur I

Saftig für Plunder und Hefeteilchen

1,000 kg EIWO Select Mohnmasse Extra

0,950 kg Wasser

1,950 kg Mohnfüllung

ca. 2 Min. glattrühren

## Grundrezeptur II

Für Strudel Stollen, gefüllte Kuchen

1,000 kg EIWO Select Mohnmasse Extra

0,200 kg Süße Brösel

0,200 kg Vollei

0,700 kg Wasser ca.

Aroma nach Geschmack

2,100 kg Mohnfüllung

ca. 2 Min. glattrühren

## Grundrezeptur III

Für Blechkuchen

1,000 kg EIWO Select Mohnmasse Extra

0,200 kg Süße Brösel

0,200 kg EIWO Vollmilch Kaltkrem

1,400 kg Wasser ca.

Aroma nach Geschmack

2,800 kg Mohnfüllung

ca. 3 - 4 Min. glattrühren

**Tipp:** Bringen Sie mit Aromen (z. B. Zitrone, Rum oder Vanille) Ihre eigene Geschmacksnote in die Füllung.