

aga DAMPFMOHN® REZEPTE

Für die Haushaltsbäckerei

aga®
SAAT



AROMATISCH, EINZIGARTIG UND GESUND

Mit ihrem angenehm nussigen Geschmack haben die Mohnsamen die Küchen Europas und die Herzen der Kuchenliebhaber im Sturm erobert. Mohnspezialitäten sorgen auf jedem Kuchenbuffet für Abwechslung und erfreuen sich ganzjährig großer Beliebtheit. Zu Recht, denn die dunklen Samen sind nicht nur köstlich, sondern auch gesund: Mohn gehört zu unseren kalziumreichsten Lebensmitteln und ist überdies ein wichtiger Vitamin-B-Lieferant.

EIN REINER GENUSS

Das Besondere backen: Der agaDAMPFMOHN® macht es möglich. Durch ein von agaSAAT entwickeltes und patentiertes Spezialverfahren wird der Mohn ganz ohne jegliche Zusatzstoffe mit Kristallen schonend gemahlen, danach thermisch behandelt, bedämpft und stabilisiert. Das mild-aromatische, nussige Aroma wird konserviert, die kräftige, dunkle Farbe des Mohns bleibt erhalten, der ohnehin geringe Morphingehalt wird noch weiter reduziert. Gleichzeitig ist eine Haltbarkeit von mindestens neun Monaten gegeben. Der agaDAMPFMOHN® ist zu 100 Prozent naturbelassen und in konventioneller sowie in Bio-Qualität erhältlich.

MMMMH..., LECKER

Absolut gelingsicher, schnell und einfach ist die Verarbeitung des agaDAMPFMOHN®. Damit Sie sich selbst davon überzeugen können, haben wir Ihnen hier eine Rezeptauswahl einiger Mohnköstlichkeiten zusammengestellt. Vom Joghurt-Mohn-Kuchen über Mohn-Orangen-Brownies bis hin zur festlichen Mohn-Marzipan-Torte – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Das macht Lust auf mehr!

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und einen guten Appetit.



Vorteile

- feingemahlene Mohnsamen
- kinderleichte Anwendung
- 100 Prozent naturbelassen
- gedämpft und stabilisiert
- morphinreduziert
- neun Monate haltbar
- in konventioneller und in Bio-Qualität erhältlich
- Testsieger im Geschmackstest

agaSAAT verfügt über ein umfangreiches Sortiment an Back-, Gewürz- und Keimseen in konventioneller und in Bio-Qualität. Erfahren Sie mehr auf www.agasaat.de!



LIMETTEN-MOHNKUCHEN MIT QUARKSAHNECREME

Für eine 26er-Springform

Herstellung

Limette waschen, Schale abreiben und halbieren. Limette auspressen. Butter, Zucker, Vanillinzucker, agaDAMPFMOHN®, Limettenschale und die Hälfte des Saftes mit dem Rührgerät cremig schlagen. Nach und nach Eier zufügen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Teig in eine gefettete Springform geben, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten bei 180 °C backen. Kuchen gut auskühlen lassen.

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zweite Limette waschen und halbieren. Von einer Hälfte die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die andere Hälfte dient zur Dekoration des Kuchens. Sahne steif schlagen.

Quark, Zucker, Limettenschale und den Saft von beiden Limetten verrühren. Gelatine ausdrücken und mit 4 Esslöffeln von der Quarkcreme auf dem Herd auflösen.

Aufgelöste Gelatine unter die Quarkcreme rühren und die Sahne unterheben. Quarkcreme in die abgekühlte Form geben und glatt streichen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen. Mit Pistazien, Mohn und Limettenscheiben dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten.



Zutaten für den Boden

1 Limette
130 g Butter, weich
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g agaDAMPFMOHN®
3 Eier
150 g Mehl
½ Päckchen Backpulver

Zutaten für die Creme

1 Limette
500 g Quark
200 g Schlagsahne
5 Blatt Gelatine
100 g Zucker
gehackte Pistazien und Mohn
zum Dekorieren



MOHN-ORANGEN-BROWNIE

Für eine 26er-Springform

Herstellung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Springform mit Butter einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. agaDAMPFMOHN®, Mandeln und die geriebene Schokolade in einer Schüssel gründlich vermischen.

Die Eier trennen. Eigelb und Zucker lange mit dem Handrührgerät zu einer cremigen Masse aufschlagen.

Butter mit Puderzucker und Orangengranulat cremig rühren. Nacheinander die Eigelb-Zucker-Masse zugeben und gut unterrühren. Den Eischnee unter die Butter-

masse heben. Zuletzt die Mandel-Mohn-Schokoladenmischung und den Rum unter die Buttermasse heben.

Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den Kuchen ca. 40 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen aus der Springform nehmen und nach Belieben mit Puderzucker und Orangenscheiben dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten



Zutaten für den Teig

200 g agaDAMPFMOHN®
100 g Mandeln, gemahlen
100 g Blockschokolade, gerieben
250 g Butter, weich
4 große Eier
80 g Puderzucker
1 Päckchen Orangengranulat
(z.B. Orange Back)
3 EL Rum



ENGLISCHER MOHNKUCHEN

Für eine 26er-Springform

Herstellung

Alle Zutaten miteinander verrühren, in eine gefettete und bemehlte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten bei 180 °C backen.

Den Kuchen abkühlen lassen.

Einen Vanillepudding aus der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver zubereiten. Die Butter so lange unterrühren, bis sich der Pudding wieder bindet. Rasch in die Kuchenform einfüllen und glatt streichen. Nach dem Auskühlen die Schokoladenglasur im Wasserbad auflösen und diagonal auf den Kuchen auftragen.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für den Boden

200 g Butter, weich
200 g Zucker
2 Eier
200 g *agaDAMPFMOHN*®
200 g Mehl
200 g Milch
1 TL Backpulver
Rum- und Bittermandel-Aroma

Zutaten für die Creme

1/2 Pckg. Puddingpulver Vanille zum Kochen
500 ml Milch
80 g Zucker
200 g Butter
Schokoladenglasur zur Dekoration



MOHN-JOHANNISBEER- SAHNETORTE

Für eine 26er Springform

Herstellung

Mürbeboden mit Konfitüre bestreichen und den Schokobiskuit auflegen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, mit weißer Kuvertüre und Bittermandel-Aroma in der Milch auf dem Herd auflösen und zusammen mit dem agaDAMPFMOHN® unter die Sahne ziehen. Mohnsahne in die Form füllen und glatt streichen. Kühl stellen.

Sahne mit Zucker steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Johannisbeernektar mit Zitronensaft-Konzentrat auf dem Herd erwärmen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und rasch unter die Sahne heben. Johannisbeersahne auf die gekühlte Mohnschicht auftragen und glatt streichen. Mindestens für 1 Stunde kühlen.

Tortenguss-Fix rot mit schwarzem Johannisbeernektar laut Packungsangabe verrühren und auf die Torte geben. Wieder mindestens für 1 Stunde kühlen. Erst dann die Torte aus der Springform nehmen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten



Zutaten

1 Mürbeboden
1 Biskuitboden, dunkel
200 g Schlagsahne
70 g weiße Kuvertüre
2 Blatt Gelatine
60 g Milch
30 g Zucker
40 g agaDAMPFMOHN®
5 Tropfen Bittermandel-Aroma

200 g Schlagsahne
70 g Zucker
100 g schwarzer Johannisbeernektar
2 TL Zitronensaft-Konzentrat
4 Blatt Gelatine

1 Pck. Tortenguss-Fix rot (ohne Kochen)
240 ml schwarzer Johannisbeernektar



MOHN-STREUSELKUCHEN

Für eine 26er-Springform

Zutaten für die Mohnfüllung

1 Päckchen Puddingpulver Vanille zum Kochen
500 ml Milch
100 g Zucker
200 g agaDAMPFMOHN®
Vanille- und Bittermandel-Aroma

Zutaten für den Teig

100 g Quark
3 EL Milch
2 EL Öl
1 Päckchen Vanillinzucker
170 g Mehl
1 TL Backpulver

Zutaten für die Streusel

60 g Butter, weich
60 g Zucker
120 g Mehl

Herstellung

Aus Puddingpulver, Milch und Zucker einen Vanillepudding herstellen. agaDAMPFMOHN® und Aromen unterrühren und abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Für den Teig alle Zutaten mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verarbeiten. Den Teig passend für die gefettete und bemehlte Form ausrollen und einlegen. Die Mohnfüllung einfüllen und glatt streichen.

Alle Zutaten für die Streusel vermengen, mit den Fingerspitzen rasch zerbröseln und auf den Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Ofen 45 Minuten bei ca. 190 °C backen.

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten



JOGHURT-MOHN KUCHEN (BECHERREZEPT)

Für eine 26er-Springform

Zutaten

- 1 Becher agaDAMPFMOHN®
- 3 Eier
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Mehl
- 1 Becher Joghurt
- 1/2 Becher Öl
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver

Für den Belag

- 4 EL Himbeerkonfitüre
- 1 EL Wasser
- Kokosraspel zum Dekorieren

Herstellung

agaDAMPFMOHN®, Eier, Zucker, Mehl, Joghurt, Öl, Vanillinzucker und Backpulver mit dem Handrührgerät vermischen und in eine gefettete Springform geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten bei 180 °C backen.

Konfitüre mit dem Wasser erhitzen und mit einem Pinsel auf den fertigen Kuchen auftragen. Anschließend mit Kokosraspeln bestreuen.

Dieser Kuchen bleibt mehrere Tage schön saftig.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten



MOHN-APRIKOSEN- SAHNE-TORTE

Für eine 26er-Springform

Herstellung

agaDAMPFMOHN®, Zucker, Mehl, Eigelb und Butter zu einem Teig vermengen. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Masse in eine gefettete, bemehlte Springform geben und glatt streichen. Circa 15 bis 20 Minuten backen. Den Mohnbiskuitboden gut auskühlen lassen.

Sahne mit Zucker und Vanillinzucker steif schlagen. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken. Aprikosen im Sieb abtropfen lassen. Den Aprikosensaft auf dem Herd erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die aufgelöste Gelatine unter die Sahne heben. Die Hälfte der Sahne auf den Boden geben und glatt streichen. Aprikosen auf die Sahne geben und mit restlicher Sahne abdecken. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Zum Dekorieren Schokoladenglasur im Wasserbad auflösen und kreisförmig auf die kalte Torte auftragen.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten



Zutaten für den Biskuitboden

140 g agaDAMPFMOHN®
130 g Zucker
100 g Mehl
3 Eigelb
3 Eiweiß
90 g Butter, weich

Zutaten für die Creme

600 ml Sahne
100 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
6 Blatt Gelatine
1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht: 240 g)
100 g Saft von den Aprikosen

Zum Dekorieren

70 g Schokoladenglasur



MOHN-MARZIPAN-TORTE MIT EIERLIKÖR-SPIEGEL

Für eine 26er-Springform

Herstellung

Den Mürbeteigboden in einen Tortenring legen und dünn mit Konfitüre bestreichen. Den Wienerboden einmal schneiden. Eine Hälfte auf den bestrichenen Mürbeteigboden legen.

Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sobald die Gelatine weich ist, das Wasser mit den Händen herausdrücken und die Gelatine im Wasserbad auflösen. Einen Teil der Sahne in die flüssige Gelatine geben und den Amaretto einrühren. Jetzt die Gelatine-Sahnemasse sowie den agaDAMPFMOHN® unter die restliche Sahne heben. Nicht zu stark rühren, da die Sahne sonst an Volumen verlieren kann. Drei Viertel der Sahne in den Tortenring einfüllen, den Rest zum Einstreichen zurückhalten. Die zweite Hälfte vom Wienerboden auflegen und die Torte mit der restlichen Sahne von oben glatt einstreichen. Jetzt die Torte mindestens zwei Stunden in den Gefrierschrank.

In der Zwischenzeit werden die bunten Dekor-Eier aus der Marzipanrohmasse hergestellt: Marzipan in der Handfläche zum Ei formen und anschließend im Glitzerdekor wälzen.

Nach zwei Stunden im Gefrierschrank die Torte aus dem Ring schneiden und rasch mit dem Roll-Marzipan einschlagen. Torte in die gewünschte Anzahl der Stücke einteilen. Marzipandecke in der Mitte anschneiden und die Marzipanspitzen nach außen umlegen.

Für den Eierlikörspiegel zunächst Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sobald die Gelatine weich ist, das Wasser mit den Händen herausdrücken. Eierlikör mit dem Wasser und der Gelatine erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Vorsichtig auf die Mitte der noch gefrorenen Torte gießen, dabei darauf achten, dass der Spiegel schön glatt verläuft. Nun die Torte mit den Marzipaneiern verzieren.



Zutaten für die Torte

- 1 Mürbeteigboden*
- 1 Wienerboden*
- 600g Schlagsahne*
- 100g Zucker*
- 150g Amaretto*
- 150g agaDAMPFMOHN®*
- 6 Blatt Gelatine*
- etwas Konfitüre zum Bestreichen*

Zutaten für den Eierlikör-Spiegel

- 150 g Eierlikör*
- 50 g Wasser*
- 1 Blatt Gelatine*

Zutaten für Überzug und Dekor

- 1 Pck. Roll-Marzipan*
- 1 Pck. Marzipanrohmasse*
- 2 Tuben Glitzerdekor*



MOHNSTOLLEN

Für eine Brotkastenform

Herstellung

Für den Stollenteig die Hefe in warmer Milch aufschlämmen, etwas Mehl dazugeben und ein paar Minuten einen Ansatz ziehen. Wenn der Ansatz deutlich aufgegangen ist, alle Zutaten von Hand zu einem Teig kneten. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen und nochmals von Hand kneten.

Den Stollenteig mit dem Rollholz auf 22 x 30cm ausrollen und die Mohnmasse gleichmäßig auf den ausgerollten Teig bringen. Nun jeweils die lange Seite des Stollens bis zur Mitte des Teigstückes stramm aufwickeln. Den Mohnstollen in die gefettete Kastenform legen. Vor dem Backen von oben den Teig mit dem Messer anstechen, damit die Luft besser entweichen kann und ein Hohlbacken vermieden wird. Nun den rohen Mohnstollen im vorgeheizten Backofen auf einem Blech (mittlere Schiene) circa 45 Minuten bei 150 °C Umluft backen. Nach dem Backen vorsichtig den Mohnstollen aus der Form stürzen, mit flüssiger Butter bestreichen und zuckern.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten



Zutaten für das Grundrezept Mohnmasse

200 g *agaDAMPFMOHN®*
80 g Zucker
50 g geriebener Zwieback
50 g aufgelöste Butter
150 g Wasser
30 g Rosinen
½ Fl. Vanille-Aroma
5 g Zimt
½ Fl. Bittermandelaroma
1 Ei
40 g Backfester Vanille-Pudding Dr. Oetker

Für die Mohnmasse einfach alle Zutaten
miteinander vermischen

Zutaten für den Stollenteig

275 g Mehl
90 g weiche Butter
50 g Zucker
30 g Hefe
120 g warme Milch
5 g Zitrone-Vanille-Salz
20 g gehackte Mandeln



MOHN-PARFAIT MIT ERDBEEREN

Für 12 Portionen



Zutaten

400 g Sahne
150 g Joghurt Natur
140 g Zucker
100 g agaDAMPFMOHN®
3 Eier
3 Bl. Gelatine
1 Päck. Vanillin Zucker
1/4 Fl. Bittermandelaroma oder
50 cl Amaretto-Likör

Zutaten für die Garnitur

250 g Frische Erdbeeren
30 g Zucker
Schokoraspel hell und
dunkel nach belieben

Herstellung

Die Sahne mit 1 EL Zucker zu Schnee (nicht steif) schlagen, danach bis zur Verwendung kühlen. Jetzt die Eier mit dem restlichen Zucker in einer Schüssel über dem kochenden Wasserbad bis zu 12 Min. (je nach Material der Schüssel) ständig mixen. Die Eiermasse muss 68 Grad Celsius erreichen, damit Keime und Bakterien abgetötet werden (pasteurisieren). Bei Erreichen der Temperatur die Eiermasse in einem kalten Wasserbad weitermixen, bis sie runtergekühlt ist. Nun die Gelatine im kalten Wasserbad ziehen lassen, bis sie weich ist. agaDAMPFMOHN®, Joghurt und Bittermandelaroma (wahlweise Amaretto-Likör) in die abgekühlte Eiermasse geben und mit dem Schneebesen von Hand unterrühren. Jetzt die Gelatine aus dem kalten Wasserbad nehmen, ausdrücken und unter Wärmezufuhr auflösen. Vorsicht: Die Gelatine nicht zu heiß werden lassen, da sie sonst Fäden ziehen könnte und nicht mehr binden würde. Die Sahne zusammen mit der aufgelösten Gelatine in die Mohn-Eiermasse vorsichtig mit dem Schneebesen von Hand unterrühren. Die Mohn-Parfait Masse auf sechs beliebige Formen aufteilen und für mindestens zwei Stunden im Tiefkühlfach frieren.

In der Zwischenzeit können die Erdbeeren zur Dekoration und für die Erdbeersoße vorbereitet werden. Für die Soße ca. 150 g Erdbeeren mit kaltem Wasser abwaschen, schneiden und mit 30 g Zucker ziehen lassen, danach mit dem Pürierstab zur Soße mixen. Wenn das Mohn-Parfait gefroren ist, Förmchen kurz ins heiße Wasserbad halten und auf den Teller stürzen. Mit der Erdbeersoße halb übergießen und nach Herzenslust mit Schokoraspeln und den zurückgehaltenen Erdbeeren verzieren. Sie können sich mit dem Verzieren etwas Zeit lassen, da das Mohn-Parfait am besten leicht angetaut schmeckt.

Kühlzeit: 2 Stunden

Zubereitungszeit: 30 Minuten





agaSAAT GmbH
Pascalstraße 11
47506 Neukirchen-Vluyn
Fon: +49 (0) 2845 / 9146 - 0
Fax: +49 (0) 2845 / 9146 - 51
info@agasaat.de
www.agasaat.de
www.agadampfmohn.de



Bio kontrolliert durch:
DE-ÖKO-001