

aga DAMPFMOHN® REZEPTE

Für Bäckereien und Konditoreien

aga®
SAAT



 **brot+backwaren**
Bestes Produkt
Im Test: 21 Mohnfüllungen und
eine selbst gekochte Mohnfüllung
test

Verarbeitet und empfohlen von:



Richemont



IGV GmbH



agaDAMPFMOHN® - DAS BESONDERE BACKEN.

- ⇒ *Blaumohn aus eigenem kontrolliertem Anbau*
- ⇒ *mit Kristallen gemahlen und schonend mit Dampf behandelt*
- ⇒ *volles Aroma, keine Bitterstoffe*
- ⇒ *außergewöhnlich im Geschmack*
- ⇒ *komplett ohne chemische Zusatzstoffe*
- ⇒ *100 Prozent naturbelassen*
- ⇒ *rationelle Handhabung*
- ⇒ *Haltbarkeit von sechs Monaten*
- ⇒ *niedriger Morphingehalt von max. 4 mg/kg*
- ⇒ *erhältlich in konventioneller sowie in Bio-Qualität*

Nur
echt von
agaSAAT!



GRUNDREZEPT MOHNMASSE

Grundrezept (konventionell)

Zutaten

5.000 g agaDAMPFMOHN®
2.200 g Zucker
3.000 g Wasser
2.200 g Butter, flüssig
2.200 g Hefeteig-Kuchenbrösel
500 g Marzipanrohmasse oder
100 g Mandelaroma
1.400 g Vollei
600 g Rosinen
100 g Vanillearoma
35 g Zimt
1.200 g backfestes Kalktrempulver

Herstellung

Marzipan mit dem Vollei glatt arbeiten. Alle Zutaten im „All-In-Verfahren“ miteinander vermischen. Danach noch einmal ausquellen lassen, evtl. Festigkeit überprüfen. Die Mohnmasse sollte nach dem Backen schön saftig sein.

Tipp

Da es sich beim agaDAMPFMOHN® um ein Naturprodukt handelt, ist die Flüssigkeitsaufnahme unterschiedlich hoch. Im Allgemeinen nimmt die Masse viel Flüssigkeit auf.

GRUNDREZEPT KÄSEMASSE

Für drei Bleche 60/40 Käse-Mohn-Kuchen

Zutaten

5.000 g Quark	750 g Zucker
750 g Wasser	700 g backfestes Kalktrempulver
750 g Sahne	600 g Vollei
500 g Butter, flüssig	Vanille/Zitrone

Grundrezept (ohne Convenience-Produkte)

Zutaten

5.000 g agaDAMPFMOHN®
2.200 g Zucker
1.200 g Wasser
2.200 g Butter, flüssig
2.200 g süße Kuchenbrösel
600 g Marzipanrohmasse
1.400 g Vollei
600 g Rosinen
100 g Vanillearoma
35 g Zimt
3.200 g gekochte-Vanille Kream

14.735 g Gesamtgewicht

Herstellung

Die Butter auflösen, den Marzipan mit einem Teil vom Vollei glattarbeiten. Jetzt können alle Zutaten im All-In-Verfahren miteinander vermischen. Nun die Masse 10min. ausquellen lassen. Evtl. Festigkeit prüfen und ggf. mit etwas Wasser angleichen.

Herstellung

Alle Zutaten nacheinander im „All-In-Verfahren“ einrühren.



GRUNDREZEPT MOHNMASSE

agaDAMPFMOHN® WEISS

Grundrezept (konventionell)

Zutaten

5.000 g agaDAMPFMOHN®-WEISS
3.500 g Wasser
2.100 g Butter, aufgelöst
2.000 g süße Brösel
1.800 g Zucker
1.400 g Eier
60 g Bittermandel
20 g Rumaroma
15 g Zitronenaroma
1.400 g backfestes Kaltcrempulver

Herstellung

Alle Zutaten im „All-In-Verfahren“ miteinander vermischen. Danach noch einmal ausquellen lassen, evtl. Festigkeit überprüfen. Die Mohnmasse sollte nach dem Backen schön saftig sein.

Tipp

Da es sich beim agaDAMPFMOHN® um ein Naturprodukt handelt, ist die Flüssigkeitsaufnahme unterschiedlich hoch. Im Allgemeinen nimmt die Masse viel Flüssigkeit auf.

agaDAMPFMOHN® WEISS

Weißer Mohn genuss aus dem Waldviertel

- ⇒ Eine Alternative zu Nussfüllungen
- ⇒ Für mehr Mohnvielfalt im Sortiment
- ⇒ Zur Abgrenzung von Standard- und Discounterware
- ⇒ Mit Kristallen gemahlen und schonend mit Dampf stabilisiert
- ⇒ Nimmt deutlich mehr Geschmacksstoffe auf
- ⇒ Milder, leicht walnussiger Geschmack
- ⇒ Komplett ohne chemische Zusätze
- ⇒ 100 Prozent naturbelassen
- ⇒ Haltbarkeit von sechs Monaten



MOHNSTOLLEN

Grundrezept (konventionell)

Zutaten für den Mohnstollenteig

10.350 g Mehl
3.700 g Butter
1.500 g Zucker
900 g Hefe
4.000 g Milch
100 g Salz/Vanille/Zitronenschale
600 g Mandeln gehackt

21.150 g Gesamtgewicht

Zutaten für die Mohnmasse

5.000 g agaDAMPFMOHN®
2.200 g Zucker
1.200 g Wasser
2.200 g Butter, flüssig
2.200 g süße Kuchenbrösel
600 g Marzipanrohmasse
1.400 g Vollei
600 g Rosinen
100 g Vanille Aroma
35 g Zimt
3.200 g gekochte-Vanille Kream

14.735 g Gesamtgewicht



Herstellung

Milch erwärmen bis 42 Grad, Hefe darin aufschlämmen und mit ca. 3.500 g vom Mehl und 250g vom Zucker einen Hefeansatz ziehen. Die Butter sollte weich sein. Den Teig 3 – 4 Min Kneten und 20 min. ruhen lassen. Danach nochmals kurz durchkneten lassen und verteilen.

Herstellung

Die Butter auflösen, den Marzipan mit einem Teil vom Vollei glattarbeiten. Jetzt können alle Zutaten im All-In-Verfahren miteinander vermischt werden. Danach noch die Masse 10 min. ausquellen lassen. Evtl. Festigkeit prüfen, die Mohnmasse und der Stollenteig sollten die gleiche Festigkeit haben, wenn nicht dann die Mohnmasse mit etwas Wasser angleichen.

Stollenherstellung für eine 800g Stollenform...

...mit 400g Mohnmasse und 400g Teigeinwaage. Den Stollenteig auf der Ausrollmaschine bis auf eine DIN A4 Größe ausrollen und die Mohnmasse mit der Winkelpalette darauf gleichmäßig verteilen. Die äußeren Ränder rechts und links werden um einen Zentimeter nach innen geklappt. Nun den Mohnstollen vom oberen Ende stramm, wie bei einer Mohnschnecke aufwickeln, darauf aufpassen, dass der Mohnstollen beim Wickeln nicht zu breit wird. Mit dem Schluss nach unten in die Form legen und ohne Gare im vorgeheizten Ofen bei 185°C mit einen zusätzlichen Unterblech ca. 45 – 50 min. Backen. Nach dem Backen den Mohnstollen buttern und zuckern.



MOHN-KNUSPER-SCHNITTE

Für ein Blech 60/40

Zutaten

3,5kg Mohnmasse Grundrezept
0,5l Wasser
1,0kg Hefeteig
• Biskuitroulade 60/40 cm

Knusperdecke

250g Butter
400g Zucker
85g Glykosesirup
340g flüssige Sahne
800g agaKÖRNERMISCHUNG

Herstellung

Die Mohnmasse des Grundrezeptes mit 0,5 Liter Wasser verdünnen. Den Hefeteig auf 60/40 ausrollen, auf ein gefettetes 60/40-Blech legen und stippen. Nun die mit Wasser verdünnte Mohnmasse mit einer Winkelpalette aufstreichen und anschließend die Biskuitroulade auflegen.

Alle Zutaten zur Herstellung der Knusperdecke, außer der agaKÖRNERMISCHUNG, miteinander vermischen und gut aufkochen. Jetzt die agaKÖRNERMISCHUNG unterheben und mit der Winkelpalette rasch auf die Biskuitroulade aufstreichen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 38 – 43 Minuten



Fragen Sie nach unseren ausgewählten sunBACK-Saaten.



SCHLESISCHER KÄSE-MOHNKUCHEN

Für ein Blech 60/40

Zutaten

1.000 g Hefeteig
2.500 g Mohnmasse (Grundrezept)
2.500 g Käsmasse (Grundrezept)
ca. 1.200 g Feine Streusel

Herstellung

Den Hefeteig auf eine Stärke von ca. 2,8 cm auf das Blech ausrollen, mit dem Teigigel stippen. Dann mit dem Spritzbeutel abwechselnd die Käse- und die Mohnmasse diagonal aufdressieren. Mit Feinen Streuseln und gehobelten Mandeln dekorieren.

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten



SCHLESISCHER MOHNSKUCHEN

Für ein Blech 60/40

Zutaten

1.000 g Hefeteig
4.000 g Mohnmasse (Grundrezept)
1.000 g Wasser
1.200 g Feine Streusel

Herstellung

Die Mohnmasse wird mit einem Liter Wasser verdünnt.
So bleibt sie mehrere Tage saftig.

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten



MOHN-BEEREN-SCHNITTEN

Für ein Blech 60/40

Zutaten

3 Biskuit-Rouladen 60/40
3.500 g Mohnmasse (Grundrezept)
2.000 g TK-Johannesbeeren oder TK-Heidelbeeren
125 g Kaltsaftbinder
250 g Zucker
Mürbeteiggitter
Konfitüre zum Bestreichen

Herstellung

Die ersten zwei Rouladen mit Konfitüre bestreichen und aufeinanderlegen. Die Mohnmasse gleichmäßig mit der Palette aufstreichen. Nun die letzte Roulade als Trennschicht vor der Johannesbeer- bzw. Heidelbeermasse auflegen. Die aufgetauten Früchte zusammen mit dem Kaltsaftbinder und dem Zucker anrühren. Masse auf das Blech geben.

Für das Gitter den Mürbeteig auf 2,5 cm Stärke ausrollen und mit der Rolle in 1,5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen diagonal mit einem Abstand von 3 cm über das Blech legen. Zuletzt noch das Gitter mit Ei-Streiche abglänzen. Nach dem Backen das Blech mit heißer Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten



MOHNZOPF

Im 10/60er Blech gebacken

Zutaten

400 g Hefesüßteig oder Hefequarkteig
400 g Mohnmasse (Grundrezept)

Gehobelte Mandeln für das Dekor

Herstellung

Den Hefeteig auf eine Größe von 50 x 20cm ausrollen. Die Mohnmasse gleichmäßig mit der Winkelpalette auf das Teigstück aufstreichen. Das Teigstück an der längeren Seite, wie bei einer Mohnschnecke, stramm aufwickeln. Nun in gleichen Abständen, der Länge nach mit dem Messer zwei Mal schneiden und die drei entstandenen Stränge als Zopf zusammenlegen. Anschließend in das gefettete Blech legen.

Nach dem Backen aprikotieren, mit gehobelten Mandeln und Hagelzucker bestreuen sowie auf die gewünschte Länge schneiden.

Backtemperatur: 185 °C

Backzeit: ca. 25 – 30 Minuten



KÄSE-MOHN-TORTE

Im 26er-Ring gebacken

Zutaten

250 g Hefeteig
1.450 g Mohnmasse (Grundrezept)
1.450 g Käsemasse (Grundrezept)
ca. 300 g Feine Streusel

Herstellung

Den Tortenring fetten und den Rand mit Backpapier auslegen. Den Hefeteig auf eine Stärke von 2,4 cm ausrollen, mit dem Teigigel stippen und gleichmäßig in den Ring legen. Erst die Mohn-, dann die Käsemasse einbringen und mit Feinen Streuseln bestreuen.

Achtung

Die Torte wird mit einem Unterblech gebacken, damit sie von unten nicht so stark bräunt.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten



MOHN-BISKUIT-ROLLE MIT SCHOKOLADENÜBERZUG

Zutaten

1 Biskuit-Roulade 65/45 cm

1.250 g Mohnmasse (Grundrezept)

Tränke aus 100 g Jamaika-Rum und 100 g Wasser

Schokoladen-Fettglasur für den Überzug

Krokant für die Deko

Herstellung

Die Mohnmasse mit der Palette gleichmäßig auf die Roulade streichen.

Die Masse vor dem Aufrollen noch großzügig mit der Tränke bestreichen.

Beim Aufrollen unbedingt beachten, dass der Schluss der Roulade nach dem Wickeln unten im Papier liegt.

Achtung

Die Mohnrolle wird im Papier und mit einem Unterblech gebacken.

Nach dem Backprozess die Mohnrolle nochmals tränken und mit Schokoladen-Fettglasur bestreichen. Bevor die Schokolade anzieht, den Krokant in kleinen Abständen aufstreuen. Die Mohnrolle kann in beliebig große Stücke eingeteilt werden.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten



MOHNSTRIEZZEL

Für ein Blech 60/20

Zutaten

900 g Hefeteig
1.450 g Mohnmasse (Grundrezept)
ca. 800 g Feine Streusel

Herstellung

Den Hefeteig auf eine Stärke von 2,8 cm und eine Größe von 35 x 55 cm ausrollen. Den Teig bis auf das obere Viertel mit der Mohnmasse bestreichen. Den Striezel nun zweimal um das Viertel einschlagen und die Restkante von rund 5 cm oben auflegen.

Den eingeschlagenen Striezel mit der Abschlusskante nach unten gleichmäßig auf das gefettete Blech legen und ordentlich andrücken. Die Oberfläche mit Wasser bestreichen und mit dem Teigigel stippen.

Feine Streusel aufbringen und bei voller Gare stehen lassen. Vor dem Backen nochmals stippen, damit der Striezel nicht hohl backt. Den Striezel noch im heißen Zustand aprikotieren.

Der Mohnstriezel wird in der Regel in 5 cm breite und 18 cm lange Stücke eingeteilt.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten



MOHN-APRIKOSEN- MANDEL-SCHNITTE

Für ein Blech 60/40

Zutaten

1,0 kg Hefeteig
4,0 kg Mohnmasse (Grundrezept)
250 g weiche Butter
250 g Hagelzucker
400 g gehobelte Mandeln
0,5 l Wasser
3/1 Dose Aprikosenscheiben, abgetropft

Herstellung

Hefeteig auf die Blechgröße ausrollen und auflegen, Teig stippen, Mohnmasse mit 0,5 Liter Wasser verdünnen, auf das Blech geben und mit der Winkelpalette glatt streichen. Die abgetropften Aprikosenscheiben auf die Mohnmasse auflegen. Die Butter, den Hagelzucker und die gehobelten Mandeln mit der Hand in einer Schüssel verkneten und als Streusel über die Aprikosen streuen.

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: ca. 40 – 45 Minuten



MOHN-KOKOS KUCHEN

Für 2 Bleche 60/40

Zutaten

4 Biskuit-Rouladen 60/40
Konfitüre zum Bestreichen
6.000 g Mohnmasse agaDAMPFMOHN® Grundrezept
1.000 g Wasser

Vorbacken bei 210 Grad, 25–28 Minuten

Makronen-Masse mit Germania Makrofix® und Germania-S®

575 g Wasser
825 g Zucker
100 g Germania-S®
30 g Germania Makrofix®
500 g Kokoschnitzel, fein

Wasser bis 60 Grad erwärmen

300 g Kokoschnitzel, fein
80 g Krempulver

Extra Schüssel gut Mischen

Eischnee für die Kokosdecken

750 g Wasser
150 g Germania-S®
500 g Zucker

Schön fest schlagen



Herstellung

Bleche ungefettet mit Paniermehl oder Kokosraspeln bestreuen. Die ersten zwei Rouladen auflegen und mit beliebiger Konfitüre bestreichen.

Jetzt die beiden übrigen Rouladen darüberlegen und die mit Wasser dünn gezogene agaDAMPFMOHN®- Grundmasse mit der Palette aufstreichen. Während wir nun die Makronen-Masse herstellen, werden die Mohnbleche bei 210 Grad, 25 – 28 Minuten vorgebacken.

Für die Herstellung der Kokosmakronen-Masse wird das Wasser mit dem Zucker bis auf 60 Grad erwärmt. Der Zucker muss vollständig gelöst sein. Germania-S®, Germania Makrofix® und die Kokoschnitzel gut miteinander vermischen und mit dem Zuckersud für circa zwei Minuten in der Anschlagmaschine durchrühren lassen. Die Kokoschnitzel und das Krempulver in einer separaten Schüssel gut miteinander vermischen.

Sobald der Mohnkuchen aus dem Ofen kommt, kann der Eischnee mit Wasser, Zucker und Germania-S fest geschlagen werden. Nun die Kokosmakronen-Masse und die Kokoschnitzel per Hand mit dem Krempulver unter das fest geschlagene Eiweiß ziehen. Die Masse auf zwei Bleche aufteilen und mit der Palette glatt streichen.

Die Bleche mit einem Unterblech nochmals bei 210°C circa 20 – 25 Minuten gold-braun abbacken.





Weitere
Rezepte unter:
agadampfmohn.de



MOHN-CRANBERRY KUCHEN

Für ein Blech 60/40

Zutaten Mohnmasse

pudding kochen aus:

3 l Milch

600 g Zucker

300 g Butter

220 g Cremepulver

Salz und Aromen

750 g agaDAMPFMOHN®

400 g agaCRANBERRIES unterheben

Feine Streusel

Mürbeteig

Biskuit-Teig

Backtemperatur:

30 Minuten

Backzeit:

240 °C und vorgebackenem Boden

NEU
im Sortiment:
agaCRANBERRIES



Auflage 4



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