

Backen wie die Profis

Grundrezept Mohnfüllung

...die Basis für herzhaft-süße Gaumenfreuden



Mohn zählt zu den Ölsaaten, ist seit dem vorchristlichen Altertum bekannt und entstammt den Gegenden des vorderen Orients. Wie alle Ölsaaten ist auch Mohn reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Bei Mohn sind dies insbesondere die Komplexe der B-Vitamin-Gruppe.

Als Backzutat ist Mohn bei uns über die Verbreitung der böhmisch-schlesischen Küche populär geworden und hat zwischenzeitlich viele Liebhaber gefunden.

Für die Verwendung als Füllung, muss der Mohn stets frisch gemahlen werden; für den Thermomix also ein Heimspiel. Gemahlener Mohn ist aufgrund seines hohen Ölgehaltes nur kurze Zeit haltbar (wird schnell ranzig).

Wenn es mal schnell gehen muss, können Sie auf im Handel erhältliche gebrauchsfertige Mohnfüllungen zurückgreifen. Die Qualität der angebotenen Fertigfüllungen kann durchaus als gut bezeichnet werden.

Individualisten bevorzugen die selbsthergestellte Mohnfüllung, die unter Verwendung von Milch, Zucker, Butter, Gries, Ei und Vanille gekocht wird. Die Zugabe von Honig verleiht dem Ganzen eine besondere Note.

Die Rezeptur, die wir Ihnen vorstellen, ist eine sehr gut backfähige Basisrezeptur, die sich ideal auch auf Vorrat herstellen lässt und bzgl. der jeweiligen Gebäckart individuell angepasst werden kann.

Grundrezept Mohnfüllung (Menge ist ausreichend für 4 Hefezöpfe oder 1 Blechkuchen 30 x 40 cm)

Beschreibung	Zutaten	Menge
<p>Sofern Sie ganzen Mohn verwenden diesen 1 Minute / Stufe 9 zerkleinern. Alle Zutaten (bis auf die Eier und Rum) in den Thermomix geben und 15 Minuten / 100 °C / Stufe 3 kochen. Nach dem Kochen die Masse auf 80°C abkühlen lassen, die Eier und den Rum hinzufügen und durch betätigen der Impulstaste kurz unterrühren. Zur geschmacklichen Abrundung, können Sie gerne ein Drittel der Zuckermenge (ca. 40 gr.) durch Honig ersetzen.</p>	Mohn, ganz oder gemahlen	250 gr.
	Milch	425 gr.
	Zucker	125 gr.
	Butter	63 gr.
	Weizengries	63 gr.
	Vollei (1 Ei)	55 gr.
	Eigelb (1 Eigelb)	17 gr.
	Salz	2 gr.
	Vanillezucker (1Päckchen)	6 gr.
	Rum	15 gr.
Summe	1021 gr.	

Anwendungsgebiete für diese Füllung: Diese Füllung wird unverändert für Stückgebäcke (z.B. Mohnzöpfe und Mohnschnecken) und Blechkuchen (z.B. Apfel-Mohnsteusel) eingesetzt. Soll die Füllung für Mohnstollen oder Wickelkuchen eingesetzt werden, geben wir zusätzlich noch Kuchenbrösel und Eier hinzu, um ein Hohlbacken (= Entstehung von Hohlräumen in der Füllung beim Backen) zu vermeiden.

Tipp! Im Kühlschrank läßt sich die fertige Mohnfüllung ca. eine Woche lagern. Alternativ können Sie sich die Mohnfüllung aber auch portionsweise abfüllen und einfrieren.