

Mohnschnitte Gourmet

mit MELLA-MOHN GOURMET und MELLA-CROCCANTE



Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

Mohn-Füllmasse:

MELLA-MOHN GOURMET	3,000 kg
Honig	0,200 kg
Milch	1,800 l
<hr/>	
Gesamtgewicht	5,000 kg

Rührzeit:	2 – 3 Minuten
Quellzeit:	ca. 10 Minuten

Topping:

MELLA-CROCCANTE	0,300 kg
Mandeln, gehobelt	0,300 kg
<hr/>	
Gesamtgewicht	0,600 kg

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten der Mohn-Füllmasse glatt rühren und quellen lassen. Die Mohn-Füllmasse auf einem vorgebackenen Mürbeteigboden (Stärke 4 mm) gleichmäßig verstreichen, das Topping aufstreuen und anschließend backen.

Backtemperatur:	190 °C, mit leichtem Dampf
Backzeit:	ca. 45 Minuten