



# MOHN-APRIKOSEN SCHMITTE





# MOHN-APRIKOSEN SCHNITTE

## ZUTATEN

### Aufbau für 1 Blech (60 x 20 cm)

- 1200 g Plattenkuchenmasse, Mohn
- 300 g Pfirsich (Konserven), gewürfelt
- 1200 g Aprikosensahne
- 250 g Dawn Decorgel Neutral 8.00402.312
- 15 g Mohn

### Plattenkuchenmasse, Mohn

- 1000 g Dawn Premix Plattenkuchen 2.03517.016
- 400 g Weizenmehl, Typ 550
- 400 g Dawn PlusFüll Mohn 2.03970.125
- 300 g Zucker
- 400 g Speiseöl
- 350 g Vollei
- 1000 g Wasser

**3750 g Gesamt**

### Aprikosensahne

- 200 g Dawn Fond Aprikose 2.03137.114
- 200 g Wasser (20 °C)
- 1000 g Sahne, geschlagen

**1400 g Gesamt**

## HERSTELLUNG

- Plattenkuchenmasse, Mohn in ein gefettetes Schnittenblech einfüllen und glatt streichen

**Backtemperatur:** 190 °C

**Backzeit:** 25 – 30 Minuten

- Nach dem Auskühlen die gewürfelten Pfirsiche aufstreuen, die Aprikosensahne blechhoch einfüllen und glatt abziehen
- Gekühlt anziehen lassen und kurz anfrosten
- Dawn Decorgel Neutral und Mohn mischen, auftragen und glatt abziehen

### Herstellung Plattenkuchenmasse, Mohn

- Alle Zutaten 3 – 4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verrühren

### Herstellung Aprikosensahne

- Dawn Fond Aprikose mit Wasser (20 °C) verrühren und die geschlagene Sahne nach und nach unterheben

Dawn Foods Germany GmbH  
Riedstraße 6, 64295 Darmstadt  
Tel. +49 6151 2749 400  
info.germany@dawnfoods.com

**Dawn**<sup>®</sup>

1-2019-05