

Mohnfüllungen im Vergleich

Die Zulieferindustrie bietet unterschiedlichste Mohnfüllungen an. Dabei muss das Produkt entweder nur noch mit ein paar Zutaten gemischt werden und quellen oder die Mohnfüllung ist bereits verarbeitungsfertig. Das Kochen der Masse entfällt. Wie die Füllungen bei den Punkten Verarbeitungsfähigkeit und Geschmack abschneiden, zeigt ein Backversuch.

Ein bisschen Wasser, ein bisschen Brösel, verrühren und schon hat man in nur einer Minute die fertige Mohnfüllung für Hefe-, Plunder und Blätterteiggebäcke. Neben einer einfachen und schnellen Herstellung versprechen die Produkte zudem einen kräftigen Mohngeschmack und eine gute Frischhaltung im Gebäck. Ob die Massen diese Versprechen einhalten können, wollten die angehenden Lebensmitteltechniker, Fachrichtung Bäckereitechnik, aus Hannover zusammen mit der Redaktion von

brot+backwaren überprüfen. So landeten über 20 verschiedene Produkte im Test.

Zubereitung und Verarbeitung

Die Zubereitung der Füllungen erfolgte nach Herstellerangaben. Einige Anbieter haben auf ihren Verpackungen ein einfaches und ein aufwendigeres Rezept stehen. Andere empfehlen nur aufwendige, zutatenreiche Rezepte. Um die Massen vergleichbar zu machen, wurden von

den Technikern die zutatenreichen Rezepturen benutzt. Häufig sollen in die Massen Brösel eingearbeitet werden. Die Mischung der Brösel beeinflusst die Wasseraufnahme und die Konsistenz der Mohnfüllungen entscheidend. Daher schwanken bei den Angaben die Werte oft um mehrere hundert Gramm. Wenn also keine eindeutige Aussage über die Menge der Brösel aus der Rezeptur zu entnehmen war, entschieden sich die Techniker für den Mittelwert. Als Brösel verwendeten sie eine Mischung aus getrockneten Brötchen

Bewertung								
Hersteller	Aga	Jung/Zeela	Komplet	Ireks	Pfahnl	Pfahnl	Plange	Plange
Produktname	Dampfmohn	Mohn quick	Mohnfülle trocken	Mella Mohn	Mohnfüllung	Mohnfüllung	Mohnfüllung plus	Mohnfüllung
Zubereitung	— —			—			+	
Verarbeitung				+ +				
Backverhalten		+ +			+ +		+ +	
Eignung für GU	+ + +		+			+		
Kundenerwartung	+ + +					+		
Gesamt	+ + +	+ +	+	+	+	+ +	+	+
Hersteller	Sonneveld	Siebin	Sucrea	Uniferm	Westfalia	Backaldrin	Backaldrin	Backaldrin
Produktname	Poppyseed	Blitz Mohn	Mohnfüllung	uni Mohnback	Fertig Mohnmasse	Mohnfüllmasse tr.	Mohnfüllmasse	Mohnfüllung
Zubereitung			+ +		+ + +		+ +	+ + +
Verarbeitung		— — —		+ + +		+ +	+ +	
Backverhalten		—				—		
Eignung für GU	— —				+	+		— — —
Kundenerwartung	— —							
Gesamt	— — —	— — —	+ +	+ +	+ + +	+	+	+
Hersteller	Braun	Kessko	Jung	FTB	MeisterMarken	MeisterMarken		
Produktname	Mohna	Mohnback Masse	Fertigmohn	Mohnfüllung	MeisterMohn	eisella Mohn		
Zubereitung		+ + +	+ + +	— — —	+ +			
Verarbeitung	— —	— —	+ +	+ +		+ + +		
Backverhalten			— — —					
Eignung für GU		+ +	—					
Kundenerwartung		— — —	—	+ +				
Gesamt	— —	— —	—	+ +	+ +	+ +		



Foto: ©veit:farben – photocase.de

und Biskuitresten. Die fertigen Mohnfüllungen wurden auf Plunderteilchen dressiert (Auflage) und in Plunder-taschen eingefüllt (Füllung). Dabei verwendeten die Techniker jeweils 40 g Füllung pro Gebäck. Zur Objektivierung der sensorischen Parameter Konsistenz, Formstand etc. wurden Messungen mit dem Penetrometer vorgenommen. Zudem ermittelten die Tester den Wasserverlust nach dem Backen und den evtl. Wasserverlust nach der Gärunterbrechung per Gewichtsbestimmungen. Für die Bestimmung des Wasserverlustes und für die Penetrometermessungen wurden zusätzlich Füllungen ohne Gebäck gebacken und gefrosten.

Neben den Fertigmischungen testeten die Techniker zwei Rezepturen, bei der die Massen noch gekocht werden mussten. ■

Bewertung

Zur Bewertung haben wir 5 Kriterien herangezogen:

1. **Zubereiten:** Wie aufwendig ist die Zubereitung? Fertigmohn geht schneller als angerührte Masse mit Bröseln und anderen Zutaten
 2. **Verarbeiten:** Hier standen die Kriterien Dressierbarkeit und Dosierbarkeit im Vordergrund.
 3. **Backverhalten:** Es wurden die Kriterien Formhaltung, Hohlraumbildung und Backverlust berücksichtigt.
 4. **Eignung für GU:** Gefrierverlust, Penetrometerwerte nach dem Gefrieren, Veränderungen in Formhaltung, Hohlraumbildung wurden berücksichtigt.
 5. **Kundenerwartung:** Hier wurden die Kriterien Kaeindruck und Geruch/Geschmack in die Bewertung einbezogen.
- Die Farbe wurde nicht berücksichtigt, da der Kunde beim Kauf die Farbe nicht vergleichen kann und auch nicht immer sieht.
Es wurde jeweils die 3 besten (+ + + , + + , +) und die 3 schlechtesten (- - , - - , -) bepunktet (wenn es möglich war).



Oft ist die Zubereitung und Verarbeitung sehr gut, leider kann die Kundenerwartung aber nicht erfüllt werden, oder umgekehrt.

Am besten wurden der aga Dampfmohn und die selbst gekochte Mohnfüllung bewertet. Die Bewertung des Kaeindrucks gestaltet sich sehr schwierig, da es Produkte gibt, die eher körnig oder eher griesig sind. Wir sind der Meinung, dass in diesem Bereich die Kundenerwartung sehr unterschiedlich sein kann und eine Wertung, ob griesig oder körnig besser ist, unmöglich.

BACKTECHNIK S.I.

Damit's besser wird



**Teigteiler
Kegelrundwirker
Vorgarschrank
Langroller
Computer-Steuerung**

Wir haben das Prinzip der Dienstleistung verstanden: Ganz gleich, ob Sie ein Service- oder Ersatzteilproblem plagt. Ob Sie eine Neuanschaffung planen und zukunftsweisende Produktionsmittel benötigen. Ob Sie eine neue Bäckerei planen oder eine Produktionslinie optimieren wollen – wir haben das Know-how und die Erfahrung für anspruchsvolle technische Lösungen. Damit's besser wird, für Sie!

We know how!

BackTechnik S.I. GmbH · Abendgrundweg 1
D-78089 Unterkirnach · Tel. 07721 5050-17 · Fax -23
info@backtechnikgmbh.de · www.backtechnikgmbh.de

Betriebsberatung für Bäckereien

Frei · Unabhängig · Problemorientiert



Fortentwicklung von einer Bäckerei
Helmut Schön
Bäckereiwirker / Techniker

Tel.: + 49 (0) 7425 327 800
Fax: + 49 (0) 7425 327 599
RUS: + 7 495 9731200
GR: + 30 210 6196742

e-mail: jh.schoen@j-online.de
www.baeckerertechnologie.de

Fragen Sie nach – Sie bekommen ein individuelles Angebot.
Von Bäcker zu Bäcker!

Bäckertechnologie:

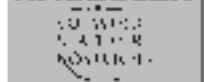
- LZ - Füllungen
- Vor- + Sauerteige
- System STIR
- Qualitätsmanagement

Coaching & Schulungen

Projektplanung

Werden Sie jetzt zum Holzofen-Bäcker!

HAÜSSLER



Besuchen Sie uns auf der **SACHSEN-BACK!**

Besuchen Sie unser Fachzentrum!
Hier testen Sie die **HAÜSSLER**-Holzbacköfen in allen Größen und Ausführungen mit Ihren eigenen Rezepturen. Rufen Sie uns an!

Karl-Heinz Häußler GmbH
88499 Heiligkreuztal
Tel. 07371/9377-0
www.Backdorf.de

Mohnfüllungen im Vergleich								
Hersteller	Aga	Jung/Zeelandia	Komplet	Ireks	Pfahnl	Pfahnl	Plange	Plange
Produktname	Dampfmohn	Mohn quick	Mohnfülle trocken	Mella Mohn	Mohnfüllung	Mohnfüllung	Mohnfüllung plus	Mohnfüllung
Rohprodukt								
Farbe	dunkel	hell	hell	hell	hell	hell	hell, gelbe Punkte	hell gelblich
Geruch	arteigen	Vanille	leicht würzig	leicht säuerlich	Bittermandel	arteigen	arteigen nussig	Vanille
Zubereitetes Produkt								
Farbe	dunkel	zu hell	zu hell	etwas hell	etwas hell	dunkel	dunkel	dunkel
Auflage Dressierbarkeit	zu weich	zu weich	zu weich	mittel	weich	weich	weich	weich.
Füllung Dosierbarkeit	leicht	leicht	leicht	leicht	leicht	leicht	leicht	leicht
Geruch/Geschmack	noch einwandfrei wenig aromatisch	etwas beeinträchtigt aromaarm	noch einwandfrei süß	noch einwandfrei wenig aromatisch süß	Bittermandel aromaarm	einwandfrei aromatisch	noch einwandfrei nussig, süß	beeinträchtigt süß, seifig
Gebackenes Produkt								
Farbe	dunkel	normal	dunkel	etwas dunkel	normal	normal	dunkel	dunkel
Auflage Formstand	scharfe Kanten	etwas geflossen	etwas geflossen	scharfe Kanten	etwas geflossen	scharfe Kanten	etwas geflossen	scharfe Kanten
Füllung Schnittbild	leichte Hohlräume	gleichmäßig	leichte Hohlräume	leichte Hohlräume	gleichmäßig	leichte Hohlräume	ziemlich gleichmäßig	leichte Hohlräume
Konsistenz	mittel	mittel	mittel	fest	kompakt	kompakt	weich	weich
Kaueindruck	weich grießig	weich	weich	mittel	mittel, etwas klebend	weich	weich, grießig	weich, etwas klebend
Geruch/Geschmack	einwandfrei aromatisch	noch einwandfrei bitter	einwandfrei süß	noch einwandfrei wenig aromatisch süß	beeinträchtigt Bittermandel	einwandfrei etwas süß	beeinträchtigt bitter, muffig	noch einwandfrei wenig aromatisch, süß
GU Produkt								
Auflage Formstand	scharfe Kanten	etwas geflossen.	etwas geflossen	scharfe Kanten	scharfe Kanten	etwas geflossen	etwas geflossen	geflossen
Auflage Schnittbild	gleichmäßig	ziemlich gleichmäßig	gleichmäßig	ziemlich gleichmäßig	gleichmäßig	gleichmäßig	ungleichmäßig	ziemlich gleichmäßig
Füllung Schnittbild	gleichmäßig	ziemlich gleichmäßig	ziemlich gleichmäßig	gleichmäßig	leichte Hohlräume	Hohlräume	gleichmäßig	leichte Hohlräume
Füllung Konsistenz	mittel	mittel	mittel	fest	kompakt	fest	weich	weich
Füllung Kaueindruck	weich etwas klebrig leicht grießig	weich	weich	mittel körnig	mittel breiig	weich	weich körnig	weich klebend
Geruch/Geschmack	einwandfrei aromatisch	einwandfrei süß	noch einwandfrei wenig aromatisch	noch einwandfrei wenig aromatisch	beeinträchtigt Bittermandel	noch einwandfrei kratzend	beeinträchtigt bitter	noch einwandfrei wenig aromatisch
Penetrometerwerte								
Zubereitetes Produkt	26,45	31,9	30,35	24,4	26,2	27,4	26,3	29,9
GU Produkt	23,8	27,5	27,2	21,1	24,2	26,2	21,1	24,2
Wasserverlust								
Zubereitetes Produkt	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Gebackenes Produkt	32,8 g	31,8 g	33,5 g	32,9 g	33,1 g	34,5 g	32,9 g	33,1 g
GU Produkt	39,3 g	39,1 g	39,2 g	39,6 g	39,6 g	40 g	39,6 g	39,6 g
Backverlust	18%	20,5%	16,25%	17,7%	17,4%	13,7%	17,7%	17,4%
Gefrierverlust	1,75%	2,25%	1,75%	1%	1%	0%	1%	1%
Zutaten	Mohn	BlauMohn, Zucker, Weizenquellmehl, Weizengrieß, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel E401, Stabilisator (Calcium-. Diphosphat), Salz, Aroma	Mohn, Zucker, Süßmolkenpulver Milchfett, Lupinenfett, modif. Stärke auf Kartoffelbasis, Weizenquellmehl, Aromen, Säureregulator E300	Zucker, Weizenquellmehl Magermilchpulver, mod. Stärke, Backtriebmittel E450, pflanzliches Fett gehärtet E501, Ascorbinsäure, jod. Speisesalz, Aromamittel, Verdickungsmittel E401	Zucker, Dextrose, mod. Stärke, Weizenstärke, Milchpulver, Hühneriweiß getrocknet, Kartoffelflocken, Verdickungsmittel E401, Salz, Aromen	Zucker, Dextrose, Verdickungsmittel E1414/401, Molkenpulver, Hühneriweiß getrocknet, Milchpulver, Salz	Zucker, Weizenquellmehl, Maisstärke, Molkenpulver, Sojamehl, Gewürz, Säuerungsmittel, Calciumacetat, Aroma	Zucker, Sojamehl, Weizenquellmehl, Maisstärke, Backtriebmittel Natriumcarbonat, Diphosphate, Verdickungsmittel Natriumalginat, Säuerungsmittel Calciumacetat, Aroma (enthält Milcherzeugnisse)
Rezeptur	1,000 kg aga Dampfmohn, 0,450 kg Zucker, 0,200 kg Kaltcremepulver, 0,100 kg Marzipan/Persipan 0,075 kg Butter 0,250 kg Vollei 1,100 kg Wasser	1,000 kg Jung Mohn quick 0,300 kg Brösel süß 1,200 kg Vollmilch	1,000 kg Komplet Mohnfülle trocken, 0,200 kg Brösel, 0,600-0,800 kg Wasser (heiß)	1,000 kg Mella Mohn, 0,300 kg Vollei, , 0,200 kg süße Brösel, 0,600 kg Wasser, Die Wasserschüttmenge richtet sich nach den Bröseln	1,000 kg Mohnfülle, 0,700 kg Wasser	1,000 kg Mohnfüllung, 0,700 kg Wasser	1,000 kg Mohnfüll. Plus, ca. 0,500 kg Wasser nach Verwendungszweck und gewünschter Konsistenz der Füllung	1,000 kg Mohnfülle, eventuell 200g Brösel/ 200g Wasser zugeben

Mohnfüllungen im Vergleich								Hersteller
Sonneveld	Siebin	Sucrea	Uniferm	Westfalia	Backaldrin	Backaldrin	Backaldrin	Hersteller
Poppseed	Blitz Mohn	Mohnfüllung	uni Mohnback	Fertig Mohnmasse	Mohnfüllmasse trocken	Mohnfüllmasse	Mohnfüllung	Produktname
								Rohprodukt
normal	hell	hell	hell		zu hell	normal		Farbe
aromaarm	Vanille, nussig	wenig aromatisch etwas würzig	Bittermandel		wenig aromatisch etwas würzig	fruchtig		Geruch
								Zubereitetes Produkt
dunkel	etwas hell	dunkel	etwas hell	dunkel	etwas hell	dunkel	dunkel	Farbe
zu weich	zu weich	etwas fest	sehr gut	zu fest	gut	gut	etwas fest	Auflage Dressierbark.
leicht	zu weich	leicht	leicht	gut	leicht	leicht	leicht	Füllung Dosierbarkeit
beeinträchtigt scharf	einwandfrei aromatisch	noch einwandfrei aromaarm, mehlig, süß	noch einwandfrei wenig aromatisch mehlig	noch einwandfrei wenig aromatisch Vanille, süß	noch einwandfrei Vanille, bitter	noch einwandfrei Zitrone	noch einwandfrei süß	Geruch/Geschmack
								Gebackenes Produkt
etwas dunkel	normal	normal	normal	zu dunkel	etwas dunkel	dunkel	dunkel	Farbe
etwas geflossen	geflossen	etwas geflossen	gut	sehr gut	gut	etwas geflossen	gut	Auflage Formstand
Hohlräume	Hohlräume	Hohlräume	Hohlräume	Hohlräume	Hohlräume	leichte Hohlräume	Hohlräume	Füllung Schnittbild
zu weich	kompakt	weich, klebend	kompakt	sehr weich	mittel	kompakt	weich	Konsistenz
weich, klebend	etwas fest körnig	weich	zäh, elastisch	weich, grießig	weich körnig	weich, grießig	weich, grießig	Kaueindruck
beeinträchtigt scharf	noch einwandfrei	noch einwandfrei wenig aroma zu süß	Bittermandel	noch einwandfrei zu süß, überwürzt	beeinträchtigt aromaarm	beeinträchtigt Zitrone	aromaarm, sehr süß	Geruch/Geschmack
								GU Produkt
fließend	fließend	geflossen	etwas geflossen	scharfe Kanten	scharfe Kanten	etwas geflossen	geflossen	Auflage Formstand
breit gelaufen	ziemlich gleichmäßig	ziemlich gleichmäßig	gleichmäßig	ziemlich gleichmäßig	gleichmäßig	gleichmäßig	ziemlich gleichmäßig	Auflage Schnittbild
Hohlräume	leichte Hohlräume	leichte Hohlräume	gut	leichte Hohlräume	gut	gut	leichte Hohlräume	Füllung Schnittbild
zu weich	kompakt	weich	weich	zu weich	mittel	kompakt	zu weich	Füllung Konsistenz
zu weich, klebend	etwas fest körnig	weich grießig	weich leicht schmierig	weich leicht grießig	weich körnig	weich grießig	zu weich	Füllung Kaueindruck
beeinträchtigt scharf	noch einwandfrei wenig aromatisch	noch einwandfrei zu süß	noch einwandfrei	noch einwandfrei zu süß	beeinträchtigt aromarm	beeinträchtigt Zitrone	beeinträchtigt süß	Geruch/Geschmack
								Penetrometerwerte
33,2	31,6	29,8	28,3	20,5	24,6	24,9	18,6	Zubereitetes Produkt
26,2	30	25,2	20,3	19,7	23,6	19,7	19,1	GU Produkt
								Wasserverlust
40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	Zubereitetes Produkt
34,5 g	34,1 g	34,8 g	34,1 g	37,1 g	33,8 g	36 g	37,9 g	Gebackenes Produkt
40 g	39,5 g	39,4 g	39,4 g	40 g	39,8 g	39,7 g	40 g	GU Produkt
13,7%	14,7%	13,1%	14,9%	7,4%	15,6%	10%	5,3%	Backverlust
0%	1,25%	1,5%	1,5%	0%	0,5%	0,8%	0%	Gefrierverlust
Keine Angaben	Mohn Zucker Süßmolkenpulver Weizenmehl Dextrose Eiweißpulver Salz Aromen	Mohn(40%) Zucker Süßes Molkenpulver Milchfett Süßlupinenmehl modif. Stärke Weizenmehl Zimt/Aroma Säureregulator Ascorbinsäure	Mohn(48%) Zucker Traubenzucker Verdickungs- mittel E401 Vollmilchpulver getr. Hühnereiweiß natürliche Aromen Weizenquell- stärke	Zucker Speise Mohn Wasser Maltodextrin Invertzucker- creme Verdickungs- mittel: Guarkernmehl mod. Stärke Salz/ Zitronensäure Zimt und Aroma	Speise Mohn Zucker Maismehl Weizengrieß Sojamehl Reismehl modif. Stärke Gluten Salz/Aroma Malvenpulver	Mohnfüllmasse Zucker Maltodextrin Quellmehl Albumin Zimt Aroma	Zucker Speise Mohn Wasser Invertzucker- creme mod. Stärke Verdickungs- mittel E412 Salz/Zimt/Aroma Säuerungsmittel E330	Zutaten
1,000 kg Mohnfüllung 0,500 – 0,700 kg Wasser 0,100 – 0,300 kg süße Brösel	1,000 kg Blitz Mohn 0,300 kg Brösel 0,700 kg Wasser Wasserschüttmenge je nach Bröselkonsistenz	1,000 kg Mohnfüllung 0,450 kg Wasser	1,000 kg UNIFERM Mohnback 0,800 – 0,900 kg Wasser 1,000 kg UNIFERM Mohnback 0,200 kg Brösel 1,000 kg Wasser		1 Teil Trockenfüllmasse 1 Teil Wasser	1,000 kg backaldrin Mohnfüllmasse ca. 0,450 kg Wasser		Rezeptur

Mohnfüllungen im Vergleich						
Hersteller	Braun	Kessko	Jung	FTB	MeisterMarken	MeisterMarken
Produktname	Mohna	Mohnback Masse	Fertigmohn	Mohnfüllung selbst gekocht	MeisterMohn	eisella Mohn
Rohprodukt						
Farbe	hell			dunkel	dunkel	hell
Geruch	arteigen			einwandfrei	arteigen	arteigen
Zubereitetes Produkt						
Farbe	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel	etwas hell
Auflage Dressierbarkeit	zu weich	etwas fest	gut	gut	etwas fest	gut
Füllung Dosierbarkeit	zu weich	zu fest	leicht	leicht	leicht	leicht
Geruch/Geschmack	noch einwandfrei	noch einwandfrei	noch einwandfrei	einwandfrei etwas süß	noch einwandfrei mehlig, süß	noch einwandfrei mehlig
Gebackenes Produkt						
Farbe	normal	dunkel	zu dunkel	normal	normal	normal
Auflage Formstand	etwas geflossen	etwas geflossen	fließend	scharfe Kanten	etwas geflossen	gut
Füllung Schnittbild	leichte Hohlräume	ungleichmäßig	starke Hohlräume	gleichmäßig	leichte Hohlräume	gleichmäßig
Konsistenz	kompakt	weich, klebend	sehr weich	mittel	weich, klebend	kompakt
Kaueindruck	etwas fest, körnig	weich, klebend	weich körnig	mittel, grießig	weich	weich
Geruch/Geschmack	noch einwandfrei	beeinträchtigt scharf	beeinträchtigt scharf	einwandfrei	noch einwandfrei mehlig, süß	noch einwandfrei mehlig
GU Produkt						
Auflage Formstand	geflossen	etwas geflossen	fließend	fließend	geflossen	etwas geflossen
Auflage Schnittbild	gleichmäßig	gleichmäßig	gleichmäßig, stark geflossen	ziemlich gleichmäßig	ziemlich gleichmäßig	gleichmäßig
Füllung Schnittbild	gut	gut	breit gelaufen	ziemlich gleichmäßig	leichte Hohlräume	gut
Füllung Konsistenz	kompakt	weich	zu weich	fest	weich	weich
Füllung Kaueindruck	mittel	weich	weich grießig	weich grießig	weich	weich
Geruch/Geschmack	noch einwandfrei scharf	beeinträchtigt seifig	beeinträchtigt scharf, bitter	einwandfrei	einwandfrei	einwandfrei
Penetrometerwerte						
Zubereitetes Produkt	32,6	18,9	29,9	25,2	29,8	28,3
GU Produkt	29,6	19,3	26,5	19,6	25,2	20,3
Wasserverlust						
Zubereitetes Produkt	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g
Gebackenes Produkt	35,5 g	37,8 g	35,1 g		34,8 g	34,1 g
GU Produkt	39,6 g	39,8 g	39,7 g	39,3 g	39,4 g	39,4 g
Backverlust	11,8%	6,9%	12,3%		13,1%	14,9%
Gefrierverlust	1%	0,5%	0,8%		1,5%	1,5%
Zutaten	Mohn Zucker Maltodextrin Weizenmehl Süßmolkenpulver modifizierte Stärke Eiweißpulver Salz Aroma	Blaumohn Wasser Dextrose Zucker/Aroma Mandeln/ Haselnüsse Magermilchpulver Weizenquellmehl Invertzucker-sirup Konservierungsstoff: Benzoesäure	Backhonig	Vollmilch Zucker Butter Salz gemahlener Mohn süße Brösel Vollei Zimt Vanille	Mohnsamen, Zucker Maisquellmehl, pflanzliches Fett, gehärtet, Hühneriweißpulver, Salz, modifizierte Stärke, pflanzliches Fett, pflanzliches Eiweiß, Weizenmehl, Malto-dextrine, Glukosesirup, pflanzliches Öl, Enzyme, Milchzucker, Traubenzucker, Aroma, Emulgatoren, Essig-säureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Milcheiweiß	Mohnsamen Zucker Maisquellmehl, Weizengrieß, Hühneriweißpulver Emulgator, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren Vollmilchpulver, Honigpulver, Verdickungsmittel Natriumalginat Maltodextrine, Säureregulatoren Natriumacetate Salz, Aroma
Rezeptur	1,000 kg Mohna 0,300 kg Brösel 0,700 kg Wasser			0,250 kg Vollmilch 0,300 kg Zucker 0,150 kg Butter 0,500 kg ge-mahlener Mohn 0,100 kg süße Brösel 0,150 kg Vollei Salz/Zimt/ Vanille“	1,000 kg Meister Mohn 0,300 kg Brösel 0,900 kg Wasser 0,050 kg Eier	1,000 kg eisella Mohn 1,200 kg Wasser 0,200 kg Brösel