MOHNSTOLLEN MIT MARZIPAN

5 bei 22 Bewertungen

Süßer Germteig | 30 min | Heißluft | 170 Grad | 25 min



Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit für die Mohnfülle alle Zutaten gut miteinander verrühren.

3. Den Teig in zwei Teile teilen und beide dünn ausrollen (50 x 50 cm). Nun die Mohnfülle darauf streichen und einrollen. Die Rollen in der Mitte durchschneiden und jeweils die beiden Stränge miteinander verdrehen. In zwei große, eingefettete Kastenformen geben und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.

4. Die Stollen gut auskühlen lassen und mit dem Zuckerguss bestreichen. Dafür einfach Zitronensaft und Staubzucker gut miteinander vermischen.

Zutaten

FÜR 2 STOLLEN

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
42 g	frische Germ
625 g	Weizenmehl 700 (alternativ Dinkelmehl 700)
100 g	Zucker
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter

MOHNFÜLLE

150 g	Marzipanrohmasse
180 g	gemahlener Mohn
2	Eier
80 g	Zwetschkenmarmelade (oder dunkle Marmelade nach Wunsch)
70 g	Zucker
0.5 TL	Zimt

ZUCKERGLASUR

150 g	Staubzucker

Saft einer halben Zitrone