

MOHNSTOLLEN

★★★★★ 4.9 bei 76 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Die Milch und Ei vermischen, das Mehl dazugeben und abschließend noch Zucker, Salz, Germ und weiche (nicht geschmolzene!) Butter dazugeben. Den Teig gut kneten (ca. 7 Minuten) und zu einem feinen, glatten Teig verarbeiten. Den Teig zudecken und ungefähr 30 Minuten gehen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Für die Mohnfülle Milch, Zucker, Butter, Grieß und Mohn aufkochen, etwas abkühlen lassen und dann noch Ei und Rum untermischen. Den Teig in zwei Teile teilen und jedes Teil zu einer Kugel schleifen. Die Kugeln ca. 10 Minuten zugedeckt rasten lassen (Sonst lassen sie sich nicht so gut ausrollen).
- 3 Jede Kugel zu einer dünnen rechteckigen Teigplatte ausrollen und jeweils mit der halben Fülle bestreichen. Anschließend zu einer Rolle aufrollen. Jede Rolle der Länge nach komplett durchschneiden und die beiden entstandene Stücke miteinander verdrehen.
- 4 Mit der zweiten Rolle genauso verfahren und jeweils in einen Kastenform (25 cm Länge) legen) Alternativ kann der Stollen natürlich auch ohne Kastenform auf einem Backblech gebacken werden. Dann wird er aber nicht so hoch und geht etwas mehr in die Breite.
- 5 Die Stollen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Heißluft) ca. 25 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen und mit dem Zuckerguss bestreichen. Dafür einfach Eiklar und Staubzucker gut miteinander vermischen.



Zutaten

FÜR 2 STOLLEN

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Stk. Ei
- 625 g Weizenmehl 700
- 40 g frische Germ
- 80 g Zucker
- 7 g Salz
- 100 g zimmerwarme Butter

MOHNFÜLLE

- 125 g gemahlener Mohn
- 180 g Milch
- 60 g Zucker
- 30 g Butter
- 30 g Weizengries
- 1 Stk. Ei
- etwas Rum

ZUCKERGUSS

- 1 Stk. Eiklar
- 200 g Staubzucker