MOHNSTOLLEN

4.9 bei 134 Bewertungen

1 h 30 min | Süßer Germteig | 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 Milch, Zucker, Butter, Grieß und Mohn aufkochen, etwas abkühlen lassen und dann noch Ei und Rum untermischen. Den Teig in zwei Teile teilen und zu Kugeln schleifen. Die Kugeln ca. 10 Minuten zugedeckt rasten lassen (dann lassen sie sich besser ausrollen).

3. Jede Kugel zu einer dünnen rechteckigen Teigplatte ausrollen und jeweils mit der Hälfte der Fülle bestreichen. Anschließend zu einer Rolle aufrollen. Jede Rolle der Länge nach durchschneiden und die beiden entstandenen Stränge miteinander verdrehen.

4. Die Stollen in zwei ausgebutterte, kleine Kastenformen oder auf ein Backblech geben (auf dem Blech werden die Stollen etwas breiter und weniger hoch).
Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen.

5. Danach gut auskühlen lassen und mit dem Zuckerguss bestreichen. Dafür einfach Eiklar und Staubzucker gut miteinander vermischen.

Zutaten

FÜR 2 STOLLEN

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	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	Ei
	etwas Rum

ZUCKERGUSS

1	Eiklar
200 g	Staubzucker