

Mohn - Stollen - Hefekuchen

Kategorien: Kuchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
1	Würfel	Hefe
175	ml	Milch
10	Essl.	Zucker
275	Gramm	Butter oder Margarine
1	Prise	Salz
1	Prise	Muskat
		Kardamom
1		Zitrone, unbehandelt, abgeriebene Schale
1		Ei
125	Gramm	Mohn, gemahlen

NACH GESCHMACK

Einige Rosinen und / oder Mandeln, gehackt oder Gemahlen ; Zimt

Anleitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. 5 Eßl. Milch erwärmen und die Hälfte davon zusammen mit 1 Teel. Zucker unter die Hefe rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Butter oder Margarine in der restlichen erwärmten Milch auflösen und mit 5 Eßl. Zucker, Salz, Muskat, Kardamom, Zitronenschale und Ei zum Vorteig geben. Anschließend alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Für die Mohnmasse die restliche Milch und etwas Butter zum Kochen bringen, Mohn und die restlichen 5 Eßl. Zucker unterrühren Das Ganze ca. 10 Minuten dick einkochen und abkühlen lassen. (Eventuell die Rosinen und Mandeln zufügen; Zimt passt auch sehr gut). Teig zu einem Rechteck ausrollen, die Mohnmasse darauf verteilen und die Teigplatte aufrollen.

Rolle in eine gefettete Kastenform (30 cm) geben, der Länge nach ca. 1 cm einschneiden. Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.

Eventuell den noch warmen Stollen mit erwärmter Margarine bestreichen und mit Puderzucker bestäuben