

Mohn - Stollen 1

Kategorien: Weihnachten, Stollen

Zutaten für: 20-24 Stücke

ETWAS AUFWENDIG ABER SEHR LECKER !

MOHNFÜLLUNG

1/4	Ltr.	Schlagsahne
150	Gramm	Gemahlener Mohn
200	Gramm	Marzipanrohmasse
2	Essl.	Brauner Rum
100	Gramm	Rosinen
		Salz
1	Teel.	Dünn abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
1	Teel.	Zimt
1		Ei (Kl. M)

BRANDTEIG

100	Gramm	Butter
25	Gramm	Zucker
		Salz
125	Gramm	Mehl
3		Eier (Kl. M)

TEIG

400	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1		Ei (Kl. M)
		Salz
1/2	Pack.	Backpulver
		Mehl zum Ausrollen
		Butter zum Ausfetten der Form

AUSSERDEM

100	Gramm	Flüssige Butter
50	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Für die Füllung die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und den Mohn einrühren. Marzipanrohmasse in Flöckchen unter den heißen Mohn rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Rum, Rosinen, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Zimt und das Ei unterrühren. Die Mohnmasse erkalten lassen. 1/4 l Wasser mit Butter, Zucker und 1 Prise Salz zum Kochen bringen. Das Mehl einrühren und so lange auf der Kochstelle weiterrühren, bis sich die Zutaten zu einem Kloss verbunden vom Topfboden lösen.

Den Brandteig in eine Schüssel umfüllen, nach und nach die Eier unterrühren (wenn mit dem Handrührer, dann langsam !). Das nächste Ei erst dazugeben, wenn das vorherige völlig von der Masse aufgenommen wurde. Abkühlen lassen.

Teig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Butter, Zucker und Ei in die Mulde geben. 1 Prise Salz und Backpulver auf dem Mehland verteilen. Alle Zutaten verkneten. Den Brandteig

Meine Lieben Back & Kochfreunde !

Mohn - Stollen 1

(Fortsetzung)

dazugeben und so lange kneten, bis sich beide Teige verbunden haben. Zu einer Kugel formen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 35x25 cm ausrollen. Die Mohnmasse gleichmäßig auf den ausgerollten Teig streichen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen. Eine Stollenform von 36 cm Länge mit weicher Butter ausfetten. Die Teigrolle mit der Nahtstelle nach oben in die Stollenform legen und mit der Form auf ein Backblech stürzen.

Den Stollen auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad 1 Stunde, 30 Minuten backen (Gas 2, Umluft 1 Stunde, 15 Minuten bei 150 Grad). Dabei 20 Minuten vor Ende der Backzeit die Stollenform abheben. Den Stollen mit dem Backblech auf ein Gitter stellen und mit der flüssigen Butter bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mindestens 12 Stunden ruhen lassen.