Mohnstollen Rezept

Zutaten

Für den Teig

- 500 g Weizenmehl
- 200 ml Milch (lauwarm)
- 80 g Butter (weich)
- 50 g Zucker
- 10 g frische Hefe (¼ Würfel)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 1 Ei (nur Eigelb)

Für die Mohnback-Füllung

- 400 g Mohn (gemahlen)
- 300 ml Milch
- 150 g Zucker
- 100 g Rosinen
- 50 g Weichweizengrieß
- 50 g gehackte Mandeln
- 50 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Zimt
- ½ Fläschchen Bittermandelaroma
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Für die Deko

- Puderzucker (oder Zuckerguss)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten
Ruhezeit:	30 Minuten

Zubereitung:

1. Stelle als erstes aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig her: Dazu löst du die Hefe in lauwarmer Milch auf. Verknete dann alle Zutaten miteinander, bis ein geschmeidiger Hefeteig entsteht. Lege den Teig in eine bemehlte Schüssel und lass ihn für 30 Minuten, abgedeckt, an einen warmen Ort gehen.
2. Bereite in der Zwischenzeit die Mohnfüllung zu: Gib den Mohn mit dem Grieß in eine Schüssel. Koche die Milch mit Zucker, Salz, Zimt und dem Vanillezucker auf. Gieße die heiße Milch zur Mohnmischung und verrühre beides miteinander. Lasse den Mohn für 10 Minuten quellen und rühre dann die restlichen Zutaten unter.
3. Rolle nun den Hefeteig zu einem Viereck aus.
4. Bestreiche den Hefeteig gleichmäßig mit der Mohnmasse.
5. Rolle den Teig von der rechten kurzen Seite bis zur Mitte auf. Das gleiche machst du mit der linken Seite.
6. Lege die Mohnrolle in eine gefettete und bemehlte Kastenform.
7. Backe den Mohnstollen im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für 40 Minuten.
8. Nach dem Backen kannst du den Mohnstollen noch warm mit Butter einpinseln und mit Puderzucker bestreuen oder mit Zuckerguss bestreichen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.