

# Mohnstollen

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Nicht nur in der Weihnachtszeit, eigentlich das ganze Jahr über etwas Besonderes, hausgemacht in 50 Minuten,

## Zutaten

- Für den Stollenteig:
- 500 g Mehl, gesiebt und 1 Prise Salz, gemischt
- 42 g frische Hefe, gebröckelt
- 150 ml lauwarme Milch
- 50 g Zucker
- 100 g weiche Butter
- 1 ganzes Ei
- Etwas Zitronenabrieb
- Für die Füllung:
- 150 g gemahlener Mohn
- 150 ml Milch
- 40 g Butter
- 1 ganzes Ei
- 100 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 El Kakao Pulver
- 1 Tl gemahlener Zimt
- Für den Guss:
- 250 g Puderzucker
- 3 El brauner Rum
- 2 El Wasser

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die zerbröckelte Hefe in warmer Milch auflösen und mit dem Mehl, Zucker Butter, und etwas Zitronenabrieb mittels Knethaken glatt verrühren.

## **Schritt2**

Heraus nehmen und von Hand auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig zu einem geschmeidigen Teig durchwirken.

## **Schritt3**

Zu einer Kugel formen und abgedeckt, an einem warmen Ort ca. 60 min. „aufgehen“ lassen. Das Volumen sollte sich schon nahezu verdoppeln.

## **Schritt4**

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen.

## **Schritt5**

Die Füllung:

## **Schritt6**

In der Zwischenzeit die Milch mit der Butter kurz aufkochen und den Mohn und das Kakaopulver einrühren.

## **Schritt7**

Die Herdplatte ausschalten und Alles ca. 10 min. quellen lassen, dann abkühlen.

## **Schritt8**

Das Ei, den Zimt und den Vanillezucker unter rühren.

## **Schritt9**

Der Mohnstollen:

## **Schritt10**

Den aufgegangenen Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche einmal kräftig durch kneten und ½ cm dick, rechtwinklig ausrollen.

## **Schritt11**

Die Füllung gleichmäßig auftragen, verstreichen und den Stollen von beiden Längsseiten her aufrollen. Auf das Backblech geben, abdecken und wieder 30 min. aufgehen lassen.

## **Schritt12**

45 min. auf der mittleren Schiene backen, zwischen durch immer wieder mit flüssiger Butter bestreichen.

## **Schritt13**

Danach mit einem Holzstab hinein stechen, dabei sollte kein Teig mehr hängen bleiben, sonst etwas weiter backen.

## **Schritt14**

Der Guss:

## **Schritt15**

Den Puderzucker mit 2 - 3 El Wasser und dem rum glatt rühren. Den noch heißen Stollen üppig einstreichen, erkalten, trocknen lassen.

## **Schritt16**

## **Schritt17**

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** hausgemacht

## **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)705
- Fett (g)26
- KH (g)99
- Eiweiss (g)14
- Ballast (g)7

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mohnstollen/>