

MOHNSTOLLEN MIT MARZIPAN

★★★★★ 4.9 bei 14 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig ([Süßer Germteig 1x1](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 alle Zutaten gut miteinander verrühren.
- 3 Den Teig in zwei Teile teilen und beide dünn ausrollen (50 x 50 cm). Nun die Mohnfülle darauf streichen und einrollen. Die Rollen in der Mitte durchschneiden und jeweils die beiden Stränge miteinander verdrehen. In zwei große, eingefettete Kastenformen geben und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.
- 4 Die Stollen gut auskühlen lassen und mit dem Zuckerguss bestreichen. Dafür einfach Zitronensaft und Staubzucker gut miteinander vermischen.

Zutaten

FÜR 2 STOLLEN

TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 42 g frische Germ
- Weizenmehl 700
- 625 g (alternativ Dinkelmehl 700)
- 100 g Zucker
- 7 g Salz
- 100 g zimmerwarme Butter

MOHNFÜLLE

- 150 g Marzipanrohmasse
- 180 g gemahlener Mohn
- 2 Eier
- Zwetschkenmarmelade (oder dunkle Marmelade nach Wunsch)
- 80 g Zucker
- 0.5 TL Zimt

ZUCKERGLASUR

- 150 g Staubzucker

Saft einer halben
Zitrone