

MOHNSTOLLEN

★★★★★ 4.9 bei 121 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 30 min



Süßer
Germteig



Heißluft



170 Grad



25 min



Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) 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 Milch, Zucker, Butter, Grieß und Mohn aufkochen, etwas abkühlen lassen und dann noch Ei und Rum untermischen. Den Teig in zwei Teile teilen und zu Kugeln schleifen. Die Kugeln ca. 10 Minuten zugedeckt rasten lassen (dann lassen sie sich besser ausrollen).
- 3** Jede Kugel zu einer dünnen rechteckigen Teigplatte ausrollen und jeweils mit der Hälfte der Fülle bestreichen. Anschließend zu einer Rolle aufrollen. Jede Rolle der Länge nach durchschneiden und die beiden entstandenen Stränge miteinander verdrehen.
- 4** Die Stollen in zwei ausgebutterte, kleine Kastenformen oder auf ein Backblech geben (auf dem Blech werden die Stollen etwas breiter und weniger hoch). Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen.
- 5** Danach gut auskühlen lassen und mit dem Zuckerguss bestreichen. Dafür einfach Eiklar und Staubzucker gut miteinander vermischen.

Zutaten

FÜR 2 STOLLEN

TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 625 g Weizenmehl 700
- 40 g frische Germ
- 80 g Zucker
- 7 g Salz
- 100 g zimmerwarme Butter

MOHNFÜLLE

- 125 g gemahlener Mohn
- 180 g Milch
- 60 g Zucker
- 30 g Butter
- 30 g Weizengries
- 1 Ei
- etwas Rum

ZUCKERGUSS

- 1 Eiklar
- 200 g Staubzucker