



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/>