

Rezept

Mohn-Orangen-Stollen

Ein Rezept von Mohn-Orangen-Stollen, am 17.06.2024

Zutaten

500 g Mehl	1 Würfel frische Hefe (42 g)
200 g Zucker	100 ml Milch
150 g Rosinen	50 ml Rum (oder Orangensaft)
1 Bio-Orange	250 g Magerquark
300 g weiche Butter	1 Prise Salz
150 g gemahlener Mohn (Fertigprodukt)	250 g Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 großen Stollen (ca. 30 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröckeln, mit 1 TL Zucker verrühren und flüssig werden lassen, dann mit der Milch verrühren. Die Hefemilch in die Mulde gießen, mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen Rosinen und Rum in einem kleinen Topf erhitzen und ziehen lassen. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und 50 ml Saft auspressen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Den restlichen Zucker, Quark, 200 g Butter und Salz zum Mehl geben und alles mit den Knethaken der Küchenmaschine verkneten. Dann die eingeweichten Rosinen dazugeben und unterkneten.
4. Den Teig halbieren. Eine Teighälfte mit der Orangenschale, die andere mit Mohn verkneten. Jede Teighälfte zu einem Rechteck (ca. 24 × 28 cm) formen. Teigplatten auf das Blech legen, dabei eine Längsseite des Mohnsteigs mit einer Längsseite des Orangenteigs ca. 5 cm überlappen lassen. Die beiden äußeren Längsseiten nacheinander zur Mitte hin einschlagen (der Orangenteig sollte oben liegen). Den Stollen mit Alufolie stützen und zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
5. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Stollen im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 50-60 Min. backen, dabei bei Bedarf mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu braun wird. Gegen Ende der Backzeit die übrige Butter schmelzen lassen und mit Orangensaft verrühren.
6. Den Stollen herausnehmen, noch heiß mit etwas Orangenbutter einpinseln und mit wenig Puderzucker bestäuben, kurz einziehen lassen. Dann wieder vorsichtig gleichmäßig mit Butter betupfen und mit Puderzucker bestäuben. So fortfahren, bis die ganze Butter verbraucht ist, aber noch 3-4 EL Puderzucker übrig sind.

7. Den Stollen ganz abkühlen lassen, dann in Alufolie wickeln und an einem kühlen Ort 2-3 Tage ruhen lassen. Vor dem Aufschneiden mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.