

Rezept

Mohnstollen

Ein Rezept von Mohnstollen, am 08.06.2023

Zutaten

600 g Mehl (Type 1050) + Mehl zum Arbeiten	1 Würfel Hefe (42 g)
250 ml + 200 ml lauwarme Milch	125 g + 30 g weiche Butter
100 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei	125 g gemahlener Mohn
50 g Marzipanrohmasse	1 Bio-Zitrone
75 g Cranberrys	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stollen (je 18 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe in 250 ml Milch auflösen. Mit 125 g Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei zum Mehl geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
2. 200 ml Milch und Mohn aufkochen, 2 Min. quellen lassen. Marzipan fein zerdrücken. Zitrone heiß waschen, trocknen, Schale dünn abreiben. Mit Marzipan und Cranberrys unter den Mohn rühren.
3. Ein Blech mit Backpapier belegen. Teig durchkneten und halbieren. Hälften rechteckig (ca. 30 × 40 cm) ausrollen. Jeweils mit der Hälfte der Mohnmasse bestreichen, einen Rand lassen. Längsseiten übereinanderschlagen. Die Stollen auf dem Blech 20 Min. gehen lassen.
4. Backofen auf 180° vorheizen. Die Stollen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30-45 Min. backen. 30 g Butter schmelzen. Auf die Stollen streichen, dick mit Puderzucker bestreuen.