

Backen im Advent: Rezept für saftigen Mohnstollen

Der Mohnstollen ist eine gute Alternative zum klassischen Christstollen. Den Stollen können Sie sehr gut selbst backen. Das Rezept besteht aus einem Hefeteig mit süßer Mohnfüllung. Und das Besondere: Dieser Stollen kann gleich verzehrt werden und ist trotzdem gut haltbar.

| | |
|---------------------|-----------------|
| Portionen: | 16 |
| Schwierigkeitsgrad: | mittel |
| Koch/Köchin: | Joachim Habiger |

Einkaufsliste für den Mohnstollen:

- 25 g Marzipan
- 300 g Mehl (Typ 405)
- 100 g Mehl (Typ 550)
- 50 g Zucker
- 5 g Stollengewürz
- 6 g Salz
- 42 g Hefe
- 100 g Milch
- 160 g Butter
- 60 g gehackte Mandeln
- 1 Packung Mohnfüllung (250 g)

Außerdem:

- 1 Ei (zum Einstreichen)
- Zimt und Zucker Mischung
- Puderzucker

Backtemperatur: Zirka 50 Minuten bei 180 Grad

So bereiten Sie den Mohnstollen zu

Zuerst das Marzipan etwas erwärmen. Entweder in der Mikrowelle oder im Backofen. Jetzt die Mehlsorten, den Zucker, das Stollengewürz, das Salz, die zerbröselte Hefe, die lauwarme Milch, das erwärmte Marzipan und die weiche Butter in eine Anschlagmaschine geben.

Tipp: Mehl Type 550 ist ein griffiges Mehl, das macht den Teig etwas fester!

Ganz zum Schluss die Nüsse untermischen. Aus allen Zutaten rasch einen Teig herstellen und diesen zirka fünf Minuten in der Maschine schlagen. Dann für 30 Minuten an einen warmen Ort stellen.

Danach den Teig rechteckig ausrollen und darauf achten, dass der ausgerollte Teig nur so groß ist wie Ihre Stollenform.

Im Anschluss die Mohnfüllung aufstreichen.

Tipp: Verwenden Sie eine fertige Mohnfüllung. Blauen Mohn selbst zu quetschen ist sehr aufwendig.

Beide Seiten des Teiges zur Mitte hin rollen, wenn Sie eine Kastenform verwenden. Wenn Sie eine extra Stollenform nehmen, dann nur einmal aufrollen und danach reinlegen. Nochmals für 30 Minuten an einen warmen Ort stellen. Nun mit einem verquirlten Ei abstreichen und goldgelb backen.

Nach dem Backen mit warmer Butter rundherum gut einpinseln und in einer Zimt und Zucker Mischung wälzen.

Kurz vor dem Servieren noch mit etwas Puderzucker bestäuben.

Tipp: Der Mohnstollen kann sofort serviert werden, er muss nicht durchziehen. Sie können ihn aber auch bis zu drei Monate aufbewahrt.