Mohnstollen

Der saftige Mohnstollen ist eine köstliche Germteig-Mehlspeise. Hier das Rezept zum Nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

Nach Belieben	Staubzucker

für den Germteig

250 ml	Vollmilch (lauwarm)
1 Stk.	Ei
625 g	Weizenmehl (Type 700)
40 g	Germ (frische)
80 g	Zucker
7 g	Salz
100 g	Butter (zimmerwarm)

für die Mohnfülle

180 ml	Vollmilch
60 g	Zucker
30 g	Butter
30 g	Weizengrieß
125 g	Mohn (gemahlen)
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **Mohnstollen** zu backen, beginnst du damit, in einer Rührschüssel Milch und Ei zu verrühren. Gib dann das Mehl hinzu und brösel die frische Germ darauf. Füge Salz,

Zucker und zimmerwarme Butter hinzu und knete alles zu einem glatten Teig. Lass den Teig zugedeckt zirka 30 Minuten gehen.

2. Währenddessen kochst du für die Mohnfüllung Milch, Zucker, Butter, Grieß und **Mohn** auf und lässt die Mischung etwas abkühlen. Mische dann das Ei unter.

3. Jetzt den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt zirka 10 Minuten rasten. Der Teig lässt sich dann leichter ausrollen.

4. Die Teig-Kugel dünn zu einem Rechteck ausrollen. Mit der Mohnfülle bestreichen und zu einer Rolle aufrollen.

5. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze zirka 25-30 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die Mohnfülle für den Mohnstrudel mit einem Schuss Rum verfeinern.