# 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.