

# Rezept Mohnstollen

Statt des bekannten Dresdner Stollen sollte diese Abwandlung einmal versucht werden.

## Zutaten:

### Für den Teig:

500 Gramm Mehl  
40 Gramm Hefe  
125 ml Milch  
180 Gramm Butter  
70 Gramm Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
125 Gramm geschälte gemahlene Mandeln  
125 Gramm Zitronat

### Für die Füllung:

10 Gramm Semmelbrösel  
 $\frac{1}{2}$  Esslöffel gemahlener Zimt  
125 Gramm gemahlene Mohn  
50 Gramm Rosinen  
35 Gramm Zucker  
25 Gramm Zitronat  
250 ml Schlagsahne  
1 Esslöffel Rum  
abgeriebene Schale einer Zitrone

### Für die Glasur:

100 Gramm Butter  
75 Gramm Puderzucker

## Zubereitung:

Für die Füllung kochen Sie zunächst die Schlagsahne zusammen mit dem Zucker auf und fügen Sie den gemahlene Mohn und die abgeriebene Zitronenschale hinzu und lassen Sie diese Masse aufkochen, bis ein dicker Brei entsteht.

Rühren Sie dann die Rosinen, den Rum, das Zitronat, die Semmelbrösel und den Zimt unter und lassen Sie die Masse etwas erkalten.

Währenddessen für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken, dort die Hefe klein bröseln und hinein geben, 1 Esslöffel Zucker dazugeben und mit der lauwarmen Milch übergießen und die Hefe so auflösen lassen, danach da Ganze mit etwas Mehl verrühren und diesen Vorteig 15 Minuten gehen lassen.

Den restlichen Zucker mit der weichen Butter, dem Vanillezucker und dem Salz gut vermengen und mit allem Mehl und dem Vorteig kneten bis ein fester Teig entsteht und diesen dann erneut 15 Minuten gehen lassen.

Rühren Sie die Mandeln und das Zitronat unter und lassen den Teig wieder kurz gehen.

Rollen Sie den Teig etwa auf die Größe 40 x 40 cm auf einer bemehlten Fläche aus und verteilen Sie die Mohnmasse darauf und streichen sie glatt. Diese Teigplatte dann fest aufrollen und die Enden des Mohnstollen gut fest zusammendrücken.

Legen Sie den Mohnstollen mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und heizen Sie den Backofen auf 200°C vor. Der Kuchen sollte etwa 50 bis 60 Minuten auf der zweituntersten Backschiene im Ofen backen.

Den Mohnstollen noch warm aus der Form lösen und mit warmer zerlassener Butter bestreichen und mit dem Puderzucker

bestreuen.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)