



## Mohnstollen schlesische Art

**mit herrlich üppiger Mohnfüllung, für 30 Stücke**

Für den Hefeteig Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Milch ganz leicht erwärmen. Hefe in eine kleine Schüssel bröckeln, eine Prise Zucker und das Salz zugeben, in einem Teil der Milch auflösen und gut verrühren. Die Hefemilch in die Mehlmulde gießen, mit Mehl bedecken und abgedeckt bei Zimmertemperatur etwa 20 min gehen lassen, bis die Mehlmulde stark rissig wird. Dann restliche Milch, Eigelb, Zucker, Butter und Zitronenschale erst mit einem großen Kochlöffel unterschlagen, dann alles kräftig kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Zugedeckt bei Zimmertemperatur eine Stunde gehen lassen.

Für die Mohnfüllung den Mohn mit der kochenden Milch überbrühen und alle anderen Zutaten untermischen. Etwa 30 min quellen lassen.

Den gegangenen Hefeteig nochmals kurz durchkneten und zu einem großen Rechteck ausrollen. Die Mohnfüllung darauf verstreichen, dabei 2 cm Rand freilassen. Teigplatte aufrollen und einen Stollen formen, auf ein gefettetes Blech legen und noch mal 1 Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen (mit Ober/Unterhitze: bei 180 Grad auf der untersten Schiene, bei Umluft: 150 Grad auf der 2. Schiene von unten) etwa 40 min backen.

Für den Guss Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Stollen noch heiß damit bestreichen.

Nach Belieben können aus der Teigmenge zwei kleinere Stollen gebacken werden. Die Backzeit kann sich dann etwas verkürzen.

Mohnstollen mit angewärmtem Messer schneiden.

Das Originalrezept sieht kein Ei vor. Ich habe eins zugefügt, um dem Teig mehr Farbe und der Füllung mehr Bindung zu geben.

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min.  
**Ruhezeit:** ca. 2 Std.  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**Brennwert p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 1 Portionen:

#### Für den Teig:

600 g Mehl  
 250 ml Milch  
 20 g Hefe, frisch, 1/2 Würfel  
 75 g Zucker  
 1 TL, gestr. Salz  
 1 Eigelb  
 100 g Butter, weich  
 1 Zitrone(n), unbehandelt, die abgeriebene Schale

#### Für die Füllung:

500 g Mohn, gemahlen  
 200 ml Milch  
 200 g Zucker  
 1 Pck. Vanillezucker  
 ½ TL Zimt  
 50 g Butter, weich  
 200 g Sultaninen, ungeschwefelt  
 50 g Mandel(n), gehackt  
 1 EL Rum  
 1 Eiweiß

#### Für den Guss:

75 g Puderzucker, gesiebt  
 1 EL Zitronensaft

**Verfasser:** angie17