



Mohnstollen

Ein weihnachtlicher Mohnstollen mit Quark und einer Mohn-Marzipan-Füllung: Mohnstollen Rezept selber backen.

etwa 20 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

400 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
1 Pr. Salz
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Msp. gemahlener Kardamom
1 Msp. gemahlener Ingwer
1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
1 Ei (Größe M)
200 g weiche Butter oder Margarine
250 g Speisequark (Magerstufe)

Füllung:

1 Eiweiß (Größe M)
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back
1 Eigelb (Größe M)
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Zum Bestreichen und Bestreuen:

etwa 50 g Butter
etwa 50 g Puderzucker

Wie backe ich einen Mohnstollen?:

1 Vorbereiten:

Das Backblech mit **dreifach** gelegtem Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C
Heißluft etwa 230 °C

2 Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (30 x 30 cm) ausrollen.

3 Füllung zubereiten:

Den Teig mit Eiweiß bestreichen. Marzipan verkneten, zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Rechteck (28 x 20 cm) ausrollen und auf den Teig legen.

- 4 Mohnfüllung mit Eigelb und Mandeln verrühren. Füllung auf das Marzipan streichen. Den Teig aufrollen, die Enden durch Andrücken verschließen, mit dem Teigroller der Länge nach eine Vertiefung eindrücken (Abb. 1).



- 5 Eine Hälfte leicht versetzt auf die andere schlagen (Abb. 2).



- 6 Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen, die Seiten nochmals fest hochdrücken (Abb. 3). Den Stollen auf das Backblech legen. **Zum Backen die Backofentemperatur reduzieren.**



Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Backzeit: etwa 60 Min.

7 Bestreichen und Bestreuen:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Stollen sofort nach dem Backen mit der Hälfte davon bestreichen und mit der Hälfte des Puderzuckers bestreuen. Den Stollen auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und den Vorgang wiederholen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der einzelnen Gewürze kann auch 1 TL Christstollengewürz verwendet werden.