

Mohnstollen – Ein Muss zu Weihnachten

Ob in Österreich, in Polen oder in Schlesien – ein Mohnstollen gehört einfach zu Weihnachten dazu.



Zutaten für zwei Stollen:

Für den Hefeteig:

- 600 g Mehl
- ca. 300 ml lauwarme Milch
- ½ Würfel Hefe
- 100 g Zucker
- 50 g Butter
- 2 Eier
- ½ TL Salz

Für die Füllung:

- 400 g gemahlener Mohn
- 300 ml Milch
- 150 g Zucker
- 100 g gehackte Mandeln
- 2 EL Rum oder ein aromatischer Obstbrand
- 100 g gehackte Rosinen
- 2 Eigelbe

Außerdem:

- 1 Eigelb
- 3 EL Milch zum Einpinseln
- nach Belieben auch zusätzlich 2 EL Hagelzucker oder Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung:

- Den Hefeteig wie gewohnt herstellen. Mehl in die Küchenmaschine sieben. Die Hefe mit der Hälfte der Milch glatt rühren, einen Löffel Zucker zufügen und in eine Kühle ins Mehl schütten. Dann am besten mit einem Tuch zugedeckt zehn Minuten gehen lassen.
- Die Maschine einschalten, den Zucker, die weiche Butter in Flöckchen, die Eier sowie langsam so viel der restlichen Milch zufügen, bis ein weicher, glatter Teig entstanden ist, der sich sauber vom Schüsselrand löst. Die Salzprise nicht vergessen.
- Ausreichend lange – etwa fünf Minuten – kneten lassen. Dann in eine mit Mehl ausgestreute Schüssel umbetten und unter einem Tuch eine Stunde gehen lassen.

- In der Zwischenzeit den Mohn in einer Schüssel mit der kochend heißen Milch, in der der Zucker bereits aufgelöst wurde, übergießen. Dann etwas ausquellen und abkühlen lassen. Als nächstes die Mandeln unterrühren, ebenso die mit Rum getränkten Rosinen. Erst dann die Eigelbe unter die Masse rühren.
- Den Hefeteig in zwei Portionen teilen und jeweils zentimeterdick ausrollen. Die Mohnfüllung ebenfalls zur Hälfte jeweils auf diesem Teigbett verteilen. So verstreichen, dass rundum ein zwei Zentimeter breiter Rand frei bleibt. Von den beiden Längsseiten her so aufrollen, dass sie sich in der Mitte treffen.
- Wer einen kuchenähnlich hohen Stollen haben will, packt diese Rolle in eine mit Backpapier ausgekleidete Form – man kann sie aber auch einfach so auf ein Blech setzen.
- In beiden Fällen jeweils mit Eigelb einpinseln, das mit Milch verquirlt ist. Mit Hagelzucker und nach Belieben auch mit Mandelblättchen bestreuen. Die Mohnstollen im 180 Grad Celsius heißen Ofen (Ober- und Unterhitze, 160 Grad Celsius Heißluft) 40 bis 45 Minuten backen.
- Der Mohnstollen schmeckt am besten frisch. In Alufolie gewickelt kann man ihn jedoch auch zwei, drei Tage kühl aufbewahren.