

Muttis Mohnstollen

von Verena und Helena Porzelt aus Münster

Zutaten für den Hefeteig:

500 g Mehl
1 Päckchen frische Hefe
250 ml lauwarme Milch
etwas Salz
80 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Ei
etwas Orangenschalenabrieb

Zutaten für die Mohnfüllung:

500 g Mohn
½ Liter kochende Milch
150 g Zucker
4 Eier
etwas Zimt
4 EL Rum
50 – 100 g Rosinen (nach Geschmack)
etwas Rum zum Einlegen (am besten über Nacht ziehen lassen)
1 Päckchen Marzipanrohmasse (ca. 200 g)
etwa ½ Päckchen Puderzucker (125 g)

Zutaten für die Streusel:

300 g Mehl
eine Handvoll gemahlene Mandeln (nach Geschmack)
200 g Butter
120 g Zucker
etwas Zimt und Vanillezucker

Außerdem:

zerlassene Butter
gehobelte Mandeln
½ Päckchen Puderzucker
etwas Zitronensaft und heißes Wasser

Zubereitung:

Für den Vorteig das Mehl durch ein Sieb in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen. Die zimmerwarme Hefe hineinbröseln und 50 ml lauwarme Milch dazugeben. Alles vermengen und an einem warmen Ort fünf bis zehn Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Butter in der restlichen lauwarmen Milch zerlassen. Alle übrigen Zutaten zum Vorteig geben und vorsichtig mit den Händen vermengen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Alles auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer

glatten Teigkugel verkneten. Den Teig in eine Schüssel geben, zudecken und gehen lassen, bis er sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.

Für die Füllung zunächst den Mohn zum Quellen mit heißer Milch übergießen, zugedeckt zur Seite stellen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit das Marzipan mit so viel Puderzucker verkneten, dass es nicht mehr klebt, und dünn ausrollen. Das geht sehr gut zwischen Frischhaltefolie. Das kann auch portionsweise geschehen. Sie benötigen keine durchgehende große Marzipanplatte.

Die Eier trennen und Eischnee schlagen. Das Eigelb kommt zur abgekühlten Mohnmischung. Außerdem Zucker, Zimt, Rum und die Rumrosinen. Die Rosinen sollten mit Rum bedeckt über Nacht gezogen haben. Alles vermengen und zum Schluss vorsichtig den Eischnee unterheben.

Für die Streusel alle Zutaten in einer Schüssel mit einer Gabel vermengen, bis feine Streusel entstanden sind.

Nun kommt alles zusammen: Den Hefeteig rechteckig auf Blechgröße ausrollen und mit zerlassener Butter bepinseln. Die Mohnmasse darauf verteilen. Das ausgerollte Marzipan darauf legen. Die Teigränder rundherum etwas einklappen, damit die Mohnmasse eingefasst ist. Von der einen Längsseite her zu etwa 2/3 einrollen. Das andere Drittel von der anderen Seite her einrollen.

Den Stollen mit der „offenen“ Seite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit zerlassener Butter bepinseln und die Streusel darauf verteilen. Außerdem Mandelblättchen. Den Stollen zugedeckt nochmal 15 bis 20 Minuten gehen lassen. Dann im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Ober- und Unterhitze etwa 45 Minuten backen, bis er goldgelb ist. Vorsichtshalber mit einem Holzstab eine Garprobe machen.

Zum Schluss aus Puderzucker, Zitronensaft und heißem Wasser einen Guss zubereiten und nach Geschmack auf dem ausgekühlten Stollen verteilen.

Achtung: Es handelt sich bei diesem Rezept um einen sehr großen Stollen, der für eine große Familie oder viele Gäste ausreicht. Um die Teigrolle auf das Backblech zu bekommen, sollten Sie sie am besten halbkreisförmig auslegen oder in zwei Portionen teilen, die Sie nacheinander backen. Ggf. reduzieren Sie die Zutatenmengen, um eine kleinere Stollenvariante zu backen. Entsprechend können sich dann eventuell auch die Garzeiten verändern.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!