

MOHNSTOLLEN

Zutaten
(für 18 Stück = eine Stollenform, ca. 30 cm)
Füllung:
(am besten am Tag vorher zubereiten)
150 ml Wasser
50 ml Milch
40 g Marzipan
30 g Zucker
30 ml Albaöl (25 g)
100 g Mohn, gemahlen
1 EL Rum
Teig:
500 g Mehl
45 g Hefe
135 g Milch
40 g Zucker
150 ml Albaöl (135 g)
1 Ei
50 g Marzipan
1 TL Salz
2 TL Stollengewürz
abgeriebene Schale von ½ Zitrone
2 EL Albaöl und 50 g Zucker zum Bepinseln

Zubereitung
Für die Füllung Wasser, Albaöl, Zucker und Milch erhitzen. Marzipan klein schneiden, in die erwärmte Flüssigkeit geben und verrühren. Den Mohn hinzufügen und unter Rühren aufkochen lassen.
In die abgekühlte Mohnmasse den Rum geben.
Für den Teig 450 g von dem gesiebten Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröseln und mit etwa 50 ml lauwarmer Milch und einem TL Zucker glatt rühren. Mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
Zucker, Albaöl und Ei aufschlagen, das zerkleinerte Marzipan, die restliche Milch und die Gewürze hinzufügen. Nach und nach die Masse in die Mulde gießen und dabei von innen nach außen das Mehl einarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Mit Mehl bestäuben und gehen lassen.
Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben, noch einmal gut durchkneten und dann auf etwa 25 x 40 cm ausrollen. Mit der Mohnmasse bestreichen. Von der Kurzseite fest aufrollen und in die mit Albaöl ausgefettete Form legen. Die Form umgedreht auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. 15 Minuten gehen lassen.
Backen: Den Stollen in den auf 210 °C vorgeheizten Backofen schieben und diesen auf 190 °C Ober- und Unterhitze zurückschalten. Auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen.
Den noch warmen Stollen mit Albaöl bepinseln und mit Zucker bestreuen.

Nährwertinformation für ein Stück:
286 kcal | 15 g Fett | 7 g Eiweiß | 30 g Kohlenhydrate | 14 mg Cholesterin

Albaöl®