

# Mohn-Früchte-Stollen

**Kategorien:** Backen, Kuchen

**Land / Stil:** k.A. / Weihnachten

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

- 200 g getrocknetes Mischorbst
- 500 g Mehl
- 1 Prisen Salz
- 0.125 l Milch
- 1 gehEL Zucker
- 50 g Zucker
- 1 Würfel frische Hefe
- 200 g Butter
- 75 g Butter
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 abgeriebene Schale von [Menge] unbehandelten Zitronen
- 1 Beutel Mohn-Back
- Mehl
- 75 g Puderzucker
- Backpapier

## Zubereitung

### 1.

Obst in kaltem Wasser ca. 1 Stunde einweichen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hälfte Milch und 1 EL Zucker leicht erwärmen. Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. In die Mulde gießen und mit etwas von dem Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt am warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

### 2.

200 g Butter bei milder Hitze schmelzen, Rest Milch zugießen. Mit gemahlenen Mandeln, 50 g Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale zum Vorteig geben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

### 3.

Obst abtropfen lassen, trockentupfen, in kleine Würfel schneiden. Unter das Mohn-Back rühren.

### 4.

Backblech (ca. 35 x 40 cm) mit Backpapier auslegen. Teig auf wenig Mehl zum Rechteck (ca. 30 x 35 cm) ausrollen. Mohnmasse darauf verteilen, dabei rundherum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen und etwas flach drücken. Von der Längsseite zu 2/3 einschlagen. Auf das Blech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten vorbacken. Dann bei 175 °C (Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 40 Minuten weiterbacken.

## 5.

75 g Butter schmelzen. Den heißen Stollen mit 1/3 der Butter bestreichen und dann mit 1/3 Puderzucker bestäuben. Diesen Vorgang 2 x wiederholen. Auskühlen lassen.