Mohn-Früchte-Stollen

Kategorien:	Backen, Kuchen
Land / Stil:	k.A. / Weihnachten
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

- 200 g getrocknetes Mischobst
- 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.