

Rosinen- und Mohnstollen

Menge: Reicht für einen Mohn und einen Rosinenstollen

Zutaten: 600g Mehl
2 Päckchen Hefe
¼ l warmes Wasser
100g Zucker
150g Butter
200g gehackte Mandeln
3 Tropfen Bittermandelöl

Für den Rosinenstollen: 200g Rosinen

Für die Mohnfüllung: 200g gemahlener Mohn
200 ml Milch
75g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Zum bestreichen: 50g geschmolzene Butter
Puderzucker

Zubereitung: Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Die Hefe hineingeben und mit etwas Wasser und Zucker einem Vorteig anrühren. Die restlichen Zutaten zugeben und den Teig gründlich durchkneten. An einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Den Teig noch einmal durchkneten und in zwei gleiche Teile teilen. Unter die eine Hälfte die Rosinen kneten und einen Stollen formen. Die andere Hälfte dick ausrollen und mit der Mohnmasse füllen. Die Teigplatte über die Mohnmasse schlagen, so dass ein Stollen entsteht. Beide Stollen auf ein Backblech legen noch mal 30 min gehen lassen und 50–60 min bei 190°C backen. Die Stollen mit der geschmolzenen Butter bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

Tips: