

Blankeneeses Herzhafter Mohn-Stollen

Fuer den Teig:

500	g	Mehl
30	g	frische Hefe
70	g	Zucker
1/8	ltr	Milch
150	g	weiche Butter
1	Stueck	Ei
1	Beutel	Citro-back

Mehl zum Ausrollen

Fuer die Fuellung:

1	Beutel	Mohn-back
50	g	Zitronat
50	g	Rum-Rosinen
1	Stueck	Zwieback, gerieben
1	Stueck	kleines Ei

Ausserdem:

Fondant-Glasur Zitrone zum Bestreichen
(ich mische immer Puderzucker mit Zitronensaft)
10 g gehackte Pistazien

Mehl in eine Schuessel sieben. Hefe,
etwas Zucker und etwas Mehl mit lauwarmer Milch verruehren.
10 Min. gehen lassen.
Restliche Teigzutaten zum Mehl geben.
Zu einem glatten Teig verkneten.
Zugedeckt 20-30 min. gehen lassen.
Teig nochmals durchkneten.
Auf wenig Mehl zu einer etwas 30x25 cm grossen Platte ausrollen.

Fuer die Fuellung feinstgewiegtes Zitronat
mit den restlichen Zutaten verruehren.
Aufrollen, Enden etwas unterschlagen,
damit die Fuellung nicht herauslaufen kann.
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben,
nochmals 15 Min. gehen lassen.
Mehrere Male schraeg einschneiden.
Im vorgeheizten Backofen backen.
Den abgekuehlten Stollen dick mit der Glasur bestreichen,
mit gehackten Pistazien bestreuen.

Elektroherd: 180C = 356F Backzeit ca. 40-45 Min.