

Mohnstollen

1 Kastenform	
250 gr.	Mehl
15 gr.	Hefe
25 gr.	Zucker
1/8 l.	Milch
75 gr.	Butter
1	Ei
125 gr.	Mohn
$\frac{1}{4}$ l	Milch
$\frac{1}{2}$ Pck.	Puddingpulver
$\frac{1}{2}$ Essl.	Butter
1	Eigelb
50 gr.	Zucker
200 gr.	Puderzucker
Saft einer Zitrone	

Backform mit Backpapier auslegen.

Das Mehl in die Rührschüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit 1 Essl. Zucker, der Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Ein wenig Mehl drüberstäuben und den Vorteig an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Die Eier, den restlichen Zucker, die geschmolzene Butter auf dem Mehl verteilen und alles mit dem Vorteig in der Küchenmaschine gut verkneten.

Zugedeckt weitere 40 Minuten gehen lassen

Den Mohn mit 160 ml der Milch aufkochen und 10 Minuten quellen lassen. Das Puddingpulver mit der 90ml Milch, der Butter, dem Eigelb und dem Zucker verrühren und einmal unter Rühren aufkochen lassen.

Den Hefeteig auf einer bemehlten Fläche (am bestem auf Backpapier) zu einer Platte von 1 cm ausrollen. Die Mohnfüllung gleichmäßig darauf verstreichen und von außen nach innen einschlagen und einen Stollen formen.

Den Stollen in eine Kastenform legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und den Stollen 35 Minuten backen.

Nach dem Backen den Stollen der Zitronen-Puderzucker Glasur bestreichen.