



Mohnstollen

KOMPLET Mohnfülle trocken

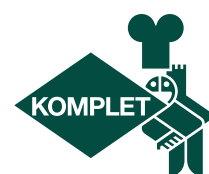
Rezeptur für 5 Stück

Teig	_____ 100 g KOMPLET Hefeteig Premium 10 _____ 1.000 g Weizenmehl, Type 550 _____ 175 g Zucker _____ 250 g Butter, weich _____ 70 g Hefe _____ 100 g Vollei _____ 340 g Wasser	Knetzeit, Spirale: 2 Min., Gang I 8 Min., Gang II Teigtemperatur: ca. 24 °C Teigruhe: ca. 10 Min.
Füllung	_____ 1.000 g KOMPLET Mohnfülle trocken _____ 100 g KOMPLET Creme Patissiere _____ 250 g Brösel _____ 750 g Wasser _____ 400 g Vollei _____ 200 g Marzipan _____ 300 g Rum-Sultaninen	Rührzeit Masse: ca. 3 Min. Zum Schluss die Rum-Sultaninen dazugeben und quellen lassen. Einwaage Teig: ca. 400 g / Stück Einwaage Masse: ca. 600 g / Stück Maße der Backformen: ca. 20 x 10 x 7 cm Backtemperatur: ca. 210 °C fallend auf 190 °C Backzeit: ca. 50 Min.
Dekor	_____ 200 g Butter, flüssig _____ 200 g Vanillezucker	Die abgekühlten Stollen buttern und zuckern.

Meistertipp: Mohnstollen sollten kühl gelagert werden.



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!