



STUCKATEUR HOLZ ALFDORF



Stuckateurmeister, Keller- und Schimmelsanierer Mohn-Christstollen

dieses Rezept ist wirklich superlecker und mit ein bisschen was anderes als die üblichen Stollen ...



Man nehme:
für 2 Mohnrollen

Teig:

- 800 Gramm Mehl
- 200 Gramm Zucker
- 250 Gramm Margarine
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 60 Gramm Hefe
- 1/8 Liter Milch (reichl.)

aus den Zutaten wie gewohnt Hefeteig herstellen

Füllung:

- 1 Pfund Mohn
- 60 Gramm Grieß trocken mischen
- 3/8 Liter Milch heiß übergießen
- 200 Gramm Zucker
- 100 Gramm Butter zerlassen, heiß übergießen
- 100 Gramm Mandeln und Nüsse, gerieben
- 100 Gramm Rosinen
- Zitronenschale od. -öl
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß schlagen und zum Schluss unterziehen

2 Teigplatten ausrollen, Mohnmasse darauf verteilen, rollen und an den Enden zudrücken.

Auf einem gefetteten Blech bei 200°C ca. 30 - 35 Minuten backen. Noch warm reichlich mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.



Quarkstollen

Man nehme:

- 500 Gramm Mehl
- 100 Gramm Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 Gramm Zucker
- 3 Eier
- 250 Gramm Magerquark
- 200 Gramm Rosinen
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 50 Gramm gehacktes Zitronat
- 1 Päckchen Zitronenschalenaroma
- 200 Gramm kalte Butter
- 125 Gramm Puderzucker
- 1 Esslöffel Rum

Das Mehl erst mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, dann den Zucker, die Eier und den abgetropften Quark unterrühren. Die Rosinen heiß waschen, trockentupfen und dann mit dem Vanillinzucker und dem Zitronat unter den Teig rühren. Die Butter in Stückchen unterkneten. Den Backofen auf 200° vorheizen.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, wobei eine Seite dicker sein soll, als die andere.

Die dickere Seite wird über die dünnere geschlagen.

Nun den Stollen auf ein gefettetes Backblech legen und in einer Stunde goldbraun backen.

Den Puderzucker mit dem Rum verrühren und den abgekühlten Stollen damit bestreichen.