

## MOHN-ZITRUS-CHRISTSTOLLEN

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 2½ Stunden

Backen: ca. 40 Minuten

Für 2 Stück

Backpapier für das Blech

#### Vorteig:

750 g Zopfmehl

150 g Puderzucker

2 Päckchen Vanillezucker

60 g Hefe, zerbröckelt

1 dl Milch, lauwarm

#### Teig:

1 TL Salz

1,5 dl Milch, lauwarm

5 EL Grand Marnier oder Orangensaft

200 g Butter, weich

2 Zitronen, abgeriebene Schale

1 Orange, abgeriebene Schale

150 g Zitronat, gehackt

100 g Orangeat, gehackt

100 g Mandelstifte, gehackt

60 g Mohnsamen

30 g Butter, flüssig, zum Bepinseln

60 g Puderzucker



### ZUBEREITUNG

**1** Vorteig: Mehl, Puderzucker und Vanillezucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in Milch auflösen, hineingießen. Mit wenig Mehl vom Rand bedecken. 15-20 Minuten stehen lassen bis der Brei schäumt.

**2** Teig: Salz auf den Mehlkranz streuen, restliche Zutaten in die Mulde geben. Zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 1½-2 Stunden aufgehen lassen.

**3** Teig halbieren, je 2 cm dick oval auswallen. Jedes Oval einmal längs falten, dabei die obere Hälfte leicht zurückversetzt auf die untere legen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, nochmals 25-30 Minuten aufgehen lassen.

**4** Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten backen.

**5** Noch warme Stollen mit Butter bepinseln. Puderzucker darübersieben, auskühlen lassen.

