

Mohnstollen



Zutaten

300 g Mehl
150 g Wasser (lauwarm)
50 ml Nussöl
80 g Margarine
180 g Sultaninen
4 cl Apfelsaft
Rumaroma
200 g Mohn (gemahlen)
200 g Walnüsse (gehackt)
1 Vanilleschote
¼ l Mandelmilch
1 EL Zitronat
80 g Agavenzucker
50 ml Sojacuisine
(oder Hafer- oder Reiscuisine)
Salz

Zubereitung

Mehl, lauwarmes Wasser, Nussöl, Margarine und Salz verkneten und als Kugel in einer Folie verpackt 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Währenddessen werden für die Mohnfüllung Sultaninen in Apfelsaft mit Rumaroma eingeweicht. Mohn, Walnüsse, Vanillemark, Mandelmilch, feingehacktes Zitronat und Agavenzucker zusammen 5 min. köcheln lassen. Danach die Sojacuisine und die Sultaninen dazugeben. Den Teig auf einem bemehlten Tuch dünn ausrollen. Mit zerlassener Margarine bestreichen und die Mohnfüllung darauf geben. Teig und Füllung entweder mit Hilfe eines Tuches als Mohnrolle oder von beiden Seiten zur Mitte hin als Stollen formen. Die äußere Teigschicht mit Sojacuisine oder Margarine bestreichen. Alles in einer Kastenbackform oder einer Stollenform in den vorgeheizten Backofen bei 220° geben und 25-30 min. backen. Zum Schluss nach Wunsch mit Margarine bestreichen und/oder mit Puderzucker bestreuen.