



Herbststollen, leicht gemacht. Salzig/Süsse.

Kreation Food-Buddy's



Zutaten für 6 Personen

- **100g Bratspeck**
- **Strudelteig 4x30g -> 120g**
- **200g Marroni gekocht und geschält**
- **80g Weisskabis**
- **250g Rotkraut gekocht, abgetropft**
- **2 Eigelb**
- **2EL Rohrzucker**
- **2EL Rapsöl**
- **1/2TL Zimt**
- **1/2TL Salz & 1/2TL Pfeffer**
-

Als erstens den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Strudelteig auf ein Backblech legen. Alle 4 Stücke übereinanderlegen und dazwischen mit wenig Eigelb bestreichen. Dient als Kleber. Den Weisskabis auf dem Strudelteig verteilen, sowie das Rotkraut. Den Bratspeck in dünne Streifen schneiden und knusprig anbraten, danach auf einem Tuch oder Papier das Fett abtropfen lassen. Die Marroni in kleine Stückchen zerkleinern und in einer Bratpfanne mit etwas Rapsöl erwärmen, immer wieder schwenken. Den Rohrzucker dazugeben und alles karamellisieren.

Die Marroni und den Speck ebenfalls auf dem Strudelteig verteilen. Den Zimt darauf verteilen, sowie das Salz und den Pfeffer. Das Ganze eng einrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Enden verschliessen. Den Stollen gut mit dem Eigelb einstreichen.

Bei 180 Grad ca. 25 Minuten goldbraun backen. Alles schön anrichten mit etwas Salat. Tipp: Ein Glas Rotwein dazu, veredelt das feine Menü.

Ganz viel Spass beim Nachkochen und en Guetä.

Food-Buddy's

Ralph