

Fleisch-Früchte-Stollen

Zutaten:

500g Rinderhackfleisch	50g getrocknete Aprikosen
500g Schweinehackfleisch	50g getrocknete Cranberries
150g grüner geräucherter Speck	50g Maronen
50g Orangeat	2 Eier
50g Zitronat	Milch
300g Stollen	Lebkuchengewürz
100g Weißbrot	Spekuliatusgewürz
50g getrocknete Äpfel	Salz, Pfeffer und Muskat

Das Toastbrot in Milch einweichen und alle Zutaten vermengen und kräftig durchkneten. Den Mix weihnachtlich würzen und auf einem Backblech in Stollenform ausrollen [zwei Drittel/ein Drittel einschlagen]. Circa eine Stunde bei 180 Grad backen.

Wir wünschen guten Appetit!