Rezept

Herzhafter Stollen mit Röstzwiebeln, Maronen und Salami

Ein Rezept von Herzhafter Stollen mit Röstzwiebeln, Maronen und Salami, am 31.05.2025

Zutaten

370 g	Mehl
1 TL	Salz
50 g	Butterschmalz
50 g	Röstzwiebeln
1 TL	Kümmel
250 ml	Wasser
1/2 Würfel	frische Hefe
120 g	Salami
75 g	vorgegarte Maronen
	Öl für die Form

Für den selbstgemachten Kräuterquark

100 g	Quark
20 g	sehr weiche Butter
	Salz
80 g	Frischkäse
2 EL	frisch oder aus dem Tiefkühlregal
	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße eine Stollenform (ca. 14 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal, 8 g F, 6 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Hefe in 2 EL lauwarmen Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Hefe, Schmalz, Salz und restliches Wassers zu einem dort hineingeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. eine halbe Stunde gehen lassen.

2. Salami und Maronen klein würfeln. Beides zusammen mit den Röstzwiebeln und Kümmel unter den Teig kneten.

3. Stollenbackform einfetten und den Teig in die Form geben. Noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen und anschließend bei 180°C Ober-/ Unterhitze für 40 Minuten backen. Den Stollen sofort vorsichtig aus der Form lösen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und weitere 20-30 Minuten backen.

4. Für den Kräuterquark Quark, Frischkäse und weiche Butter miteinander verrühren und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.