

Südtirol (Italien) / South Tyrol (Italy)

Rezept für...	Zelten - Vers.1	
Zutaten für 1 Stück:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 500 g getrocknete Feigen ➤ 500 g Rosinen ➤ 250 g Brotteig (aus Roggenmehl) ➤ 250 g Walnüsse ➤ 200 g getrocknete Birnen ➤ 200 g Datteln ➤ 150 g Pignoli ➤ 100 g Aranzini 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 100 g Zitronat ➤ 1/8 l Rum oder Weinbrand ➤ Saft & Schale von 1 Orange ➤ Saft & Schale von 1 Zitrone ➤ 1 TL Zimt ➤ 1 Msp. Nelken-Pulver ➤ Kandierte Früchte und Mandeln zum Verzieren
Zubereitung:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rosinen gut waschen und abtrocknen 2. dann alle Früchte und Nüsse kleinwürfelig schneiden und in eine große Schüssel geben 3. Saft und Schale von Orange und Zitrone und Gewürze dazugeben, dann alles vermischen 4. mit Rum tränken, zudecken und über Nacht stehen lassen 5. am nächsten Tag die Masse mit dem Brotteig gut vermischen 6. Ovale Laibe oder andere Formen daraus machen und auf ein gefettetes Backblech legen 7. mit Zucker- oder Honigwasser bestreichen und bei mäßiger Hitze ca. 45 Min. backen 8. zwischendurch mit Zuckerwasser bestreichen 9. mit kandierten Früchten und Mandeln verzieren und gut auskühlen lassen (eine Nacht und einen Tag) 10. die „Zelten“ einzeln in Alufolie wickeln und bis Weihnachten kühl aufbewahren. 	