



Südtirol (Italien) / South Tyrol (Italy)

Rezept für...	Zelten - Vers.2	
<p>Zutaten für 2 Stücke:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 kg Rosinen ➤ 1 kg Sultaninen ➤ 600 g Brotteig (aus Roggenmehl) ➤ 500 g getrocknete Feigen ➤ 500 g Mandeln ➤ 250 g Datteln ➤ 125 g Haselnüsse ➤ 125 g Orangeat ➤ 125 g Pignoli ➤ 125 g Zitronat 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 500 ml Weinbrand ➤ 250 ml Rum ➤ 2 Orangen ➤ 2 gemahlene Sternanis ➤ 2 EL Zucker ➤ Zimt ➤ Nelken-Pulver ➤ Piment ➤ Kandierte Früchte
<p>Zubereitung:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. bei den Orangen die Schale abreiben und den Saft auspressen 2. Rosinen und Sultaninen gut waschen, Datteln entkernen und alles fein wiegen 3. Orangeat und Zitronat dünnblättrig schneiden 4. Nüsse und Mandeln ungeschält möglichst fein reiben (nicht mahlen). 5. alle Früchte in eine große Schüssel geben, mit der Orangenschale, Orangensaft und Weinbrand befeuchten 6. noch etwas Zucker darauf streuen und zugedeckt über Nacht stehenlassen 7. am Morgen Rum, Zimt, Nelken, Piment und Sternanis dazugeben 8. zuletzt mit dem Brotteig sehr gut verkneten 9. Backofen auf 220°C vorheizen 10. längliche oder runde Zelten formen, ungefähr 3-4 cm dick und 20 cm lang 11. „Zelten“ mit geschälten, gespaltenen Mandeln und halbierten Nüssen verzieren 	

12. auf einem mit Öl bestrichenem Blech unter häufigeren Bestreichen mit Honig oder Zuckerwasser schön braun backen (ca.60 Min.)
13. schnell vom Blech lösen, auskühlen lassen und mit kandierten Früchten verzieren
14. jeden Zelten in Cellophanpapier wickeln.

